叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 3 个章节

1. 133 种更快捷的自制美食方法，(133 Quicker Ways To Homemade,) 000001

2. 133 种更快捷的自制美食方法，(133 Quicker Ways To Homemade,) 000002

3. 133 种更快捷的自制美食方法，(133 Quicker Ways To Homemade,) 000003

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

133 种更快捷的自制美食方法，(133 Quicker Ways to Homemade,)

-	·	['kwɪkər]	[weɪz]	[tu:; tə]	[ˌhoʊm'meɪd]	. . .	[wɪð; wɪθ]	['bɪˌskwɪk]
133	·	**Quicker**	**ways**	**to**	**homemade**	. . .	**with**	**BISQUICK**
-	·	更快	方式	到	自制	. . .	和	比斯奎克

133·用BISQUICK快速制作自制美食的方法

[frʌm; frəm]
FROM
从

从

['beti] ['krɑ:kɝ]
Betty **Crocker**
贝蒂 克罗克

贝蒂·克罗克

[ʌv; əv]['dʒen(ə)rəl] MILLS2
OF **GENERAL** **MILLS2**
的 一般的 MILLS2

通用磨坊2

[ðɪs]	['lɪt(ə)l]	[kʊk]	[bʊk]	[ɪz]	['dedɪkeɪtɪd]	[tu:; tə]	[ju:; jʊ]	[hu:]	[wʊd]	[laɪk]	[tu:; tə]	[gɪv]	[jʊr; jər]	['fæməliz]	[mɔ:r]
This	**little**	**cook**	**book**	**is**	**dedicated**	**to**	**you**	**who**	**would**	**like**	**to**	**give**	**your**	**families**	**more**
这	小的	厨师	书	是	投入的	到	你	WHO	会	喜欢	到	给	你的	家庭	更多的

[ʌv; əv]	[jʊr; jər]	[ˌhoʊm'meɪd]	[gʊd]	[θɪŋz]	,
of	**your**	**homemade**	**good**	**things**	**,**
的	你的	自制	好的	事物	,

这本小小的食谱献给那些想要为家人带来更多自制美食的你。

[ɪf]	[ju:; jʊ]	['oʊnli]	[hæd; həd]	[ðə; ði]	[taɪm]	.
if	**you**	**only**	**had**	**the**	**time**	**.**
如果	你	仅有的	有	这	时间	.

如果你有时间的话。

['bɪˌskwɪk]	[meɪks]	[ðæt]	['pɑ:səb(ə)l]	. . .	[gʊd]	[ˌhoʊm'meɪd]	[fu:d]	,	['kwɪkli]	[prɪ'perd]	.
Bisquick	**makes**	**that**	**possible**	**. . .**	**good**	**homemade**	**food**	**,**	**quickly**	**prepared**	**.**
Bisquick	制作	那	可能的	. . .	好的	自制	食物	,	迅速地	准备	.

Bisquick 让这一切成为可能……快速烹制美味的家常菜。

[ju:; jʊ]	[kæn; kən]	[kʊk]	[wɪð; wɪθ]	[lʌv]	[ænd; ənd]	[ɪn'dʒɔɪ]	[ðə; ði]	['kʊkɪŋ]	[mɔ:r]	,
You	**can**	**cook**	**with**	**love**	**and**	**enjoy**	**the**	**cooking**	**more**	**,**
你	能	厨师	和	爱	和	享受	这	烹饪	更多的	,

你可以用爱烹饪，并更加享受烹饪的过程。

[wen]	[ju:; jʊ]	[ju:z]	[ðɪs]	[kʊk]	[bʊk]	[ænd; ənd]	[jʊr; jər]	['bɪˌskwɪk]	.
when	**you**	**use**	**this**	**cook**	**book**	**and**	**your**	**Bisquick**	**.**
什么时候	你	使用	这	厨师	书	和	你的	Bisquick	.

当你使用这本食谱和你的 Bisquick 时。

[wʌns]	[ju:; jʊ]	[stɑ:rt]	,	[aɪ]	[noʊ]	[ju:l]	[wɑ:nt]	[tu:; tə]	[traɪ]	['evri]	[aɪ'di:ə]	[ɪn]	[ðə; ði]	[bʊk]	.
Once	**you**	**start**	**,**	**I**	**know**	**you'll**	**want**	**to**	**try**	**every**	**idea**	**in**	**the**	**book**	**.**
一次	你	开始	,	我	知道	你会	想	到	尝试	每一个	主意	在	这	书	.

一旦你开始阅读，我知道你会想尝试书中的每一个想法。

['kɑ:ntents]
CONTENTS
内容

内容

['bɪskɪts]
BISCUITS
饼干

饼干

[peɪdʒ][θri:]
page 3
页 3

第3页

[meɪn] ['dɪʃɪz]
MAIN DISHES
主要的 菜肴

主菜

[peɪdʒ][faɪv]
page 5
页 5

第5页

['mʌfɪn] , ['kɔ:fi] [keɪk]
MUFFINS , COFFEE CAKE
松饼 , 咖啡 蛋糕

松饼，咖啡蛋糕

[peɪdʒ][eɪt]
page 8
页 8

第8页

['dʌmplɪŋz]
DUMPLINGS
饺子

饺子

[peɪdʒ] -
page 10
页 -

第10页

[nʌt] ['brɛdz]
NUT BREADS
坚果 面包

坚果面包

[peɪdʒ] -
page 12
页 -

第12页

['pænkeɪks] , ['wɔfəlz]
PANCAKES , WAFFLES
煎饼 , 华夫饼

煎饼、华夫饼

[peɪdʒ] -
page 14
页 -

第14页

['ʃɔ:rtkeɪk]
SHORTCAKE
草莓蛋糕

草莓蛋糕

[peɪdʒ] -
page **18**
页 -

第18页

['velvɪt] - [krʌm] [keɪk]
VELVET **-** **CRUMB** **CAKE**
天鹅绒 - 屑 蛋糕

天鹅绒碎屑蛋糕

[peɪdʒ] -
page **20**
页 -

第20页

[ji:st] ['beɪkɪŋ]
YEAST **BAKING**
酵母 烘烤

酵母烘焙

[peɪdʒ] -
page **23**
页 -

第23页

[ɔ:l] - [taɪm] ['feivərits]
ALL **-** **TIME** **FAVORITES**
全部 - 时间 收藏夹

历久弥新的最爱

[peɪdʒ] -
page **26**
页 -

第26页

['ɪndeks]
INDEX
指数

指数

[bæk] ['kʌvər]
back **cover**
后退 覆盖

封底

© - ['dʒen(ə)rəl] [mɪlz]
© **1959** **General** **Mills**
© - 一般的 米尔斯

© 1959 通用磨坊

['laɪθoʊ][ɪn][ju:] . [es] . [ə; eɪ] . [θri:]
Litho **in** **U** **.** **S** **.** **A** **.** **3**
石版印刷 在 U . S . 一个 . 3

美国石印3

['bɪskɪts] : [haʊ] [tu:; tə] [meɪk] [ðem; ðəm] ['pɜ:rfɪkt]
Biscuits **:** **How** **to** **make** **them** **perfect**
饼干 : 如何 到 制作 他们 完美的

饼干：如何做出完美的饼干

[hi:t] ['ʌv(ə)n][tu:; tə] 450° ([hɑ:t]) .
Heat **oven** **to** **450°** **(** **hot** **)** **.**
热 烤箱 到 450° (热的) .

将烤箱预热至 450°（高温）。

[ˌeɪ diː 'diː] ⅔ [kʌp] [mɪlk] [ɔːl] [æt; ət] [wʌns] [tuː; tə] [ˌtuː'tuː] [kʌps] ['bɪˌskwɪk] .

Add	**⅔**	**cup**	**milk**	**all**	**at**	**once**	**to**	**2**	**cups**	**Bisquick**	**.**
添加	⅔	杯子	牛奶	全部	在	一次	到	2	杯子	Bisquick	.

一次性将 2/3 杯牛奶加入 2 杯 Bisquick 预拌粉中。

[stɜːr] [wɪð; wɪθ] [fɔːrk] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [sɔːft] [doʊ] .

Stir	**with**	**fork**	**into**	**a**	**soft**	**dough**	**.**
搅拌	和	叉	进入	一个	柔软的	面团	.

用叉子搅拌成柔软的面团。

[biːt] [doʊ] ['vɪgərəsli] - [stroʊks] , [ʌn'tɪl] [stɪf] [ænd; ənd] ['slaɪtli] ['stɪki] .

Beat	**dough**	**vigorously**	**20**	**strokes**	**,**	**until**	**stiff**	**and**	**slightly**	**sticky**	**.**
打	面团	大力	-	笔画	,	直到	僵硬的	和	轻微地	黏	.

用力搅拌面团 20 次，直到面团变硬且略微粘手。

[roʊl] [doʊ] [ə'raʊnd] [ɑːn] [klɔːθ] - ['kʌvərd] [bɔːrd] ['laɪtli] ['dʌstɪd] [wɪð; wɪθ] ['bɪˌskwɪk] [tuː; tə] [prɪ'vent] ['stɪkɪŋ] .

Roll	**dough**	**around**	**on**	**cloth**	**-**	**covered**	**board**	**lightly**	**dusted**	**with**	**Bisquick**	**to**	**prevent**	**sticking**	**.**
卷	面团	大约	在	布	-	涵盖	木板	轻轻	掸去灰尘	和	Bisquick	到	防止	粘性	.

在铺有布的案板上擀开面团，并在案板上轻轻撒上一层 Bisquick 面粉以防止粘连。

[niːd] ['dʒentli] [eɪt] [tuː; tə] - [taɪmz] [tuː; tə] [smuːð] [ʌp] [doʊ] .

Knead	**gently**	**8**	**to**	**10**	**times**	**to**	**smooth**	**up**	**dough**	**.**
揉	轻轻地	8	到	-	时代	到	光滑的	向上	面团	.

轻轻揉捏8到10次，使面团光滑。

[roʊl] ½ - [θɪk] .

Roll	**½**	**'**	**thick**	**.**
卷	½	-	厚的	.

卷成 ½ 英寸厚。

['bɪskɪts] ['dʌb(ə)l] [ɪn] [saɪz] [ɪn] ['beɪkɪŋ] .

Biscuits	**double**	**in**	**size**	**in**	**baking**	**.**
饼干	双倍的	在	尺寸	在	烘烤	.

饼干在烘烤过程中体积会增大一倍。

[dɪp] ['kʌtər] [ɪn] ['bɪˌskwɪk] .

Dip	**cutter**	**in**	**Bisquick**	**.**
蘸	刀具	在	Bisquick	.

Bisquick蘸酱切割器。

[kʌt] [kloʊz] [tə'geðər] [tuː; tə] [seɪv] [ˌriː'roʊlɪŋ] .

Cut	**close**	**together**	**to**	**save**	**rerolling**	**.**
切	关闭	一起	到	节省	重新掷骰子	.

为了避免重新卷制，请尽量剪紧。

[beɪk] [ɑːn] [ʌn'griːst] ['ʃaɪni] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] - [tuː; tə] - [mɪn] . ; [kloʊz] [tə'geðər] [fɔːr; fər] [sɔːft] [saɪdz] ,

Bake	**on**	**ungreased**	**shiny**	**baking**	**sheet**	**10**	**to**	**15**	**min**	**.**	**;**	**close**	**together**	**for**	**soft**	**sides**	**,**
烤	在	未涂油的	闪亮的	烘烤	床单	-	到	-	最小	.	;	关闭	一起	为了	柔软的	侧面	,

在未涂油的光滑烤盘上烘烤10至15分钟；为了使饼面柔软，饼与饼之间要紧密排列。

[wʌn] - [ə'pɑːrt] [fɔːr; fər] ['krʌsti] [saɪdz] .

1	**'**	**apart**	**for**	**crusty**	**sides**	**.**
1	-	除	为了	硬皮的	侧面	.

间隔1英寸，烤至两面酥脆。

[meɪks] - [ˌtuː'tuː] - ['bɪskɪts] .

Makes	**12**	**2**	**'**	**biscuits**	**.**
制作	-	2	-	饼干	.

可制作 12 个 2 英寸的饼干。

[fɔːr; fər][drɑːp] ['bɪskɪts] . . . [drɑːp] [doʊ] [wɪð; wɪθ] [spuːn] [ɑːn] [griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .

For	Drop	Biscuits	.	.	.	drop	dough	with	spoon	on	greased	baking	sheet	.
为了	降低	饼干	.	.	.	降低	面团	和	勺子	在	涂油	烘烤	床单	.

制作速成饼干……用勺子将面团舀到涂了油的烤盘上。

[beɪk] [æz; əz] [ə'bʌv] .

Bake	as	above	.
烤	作为	多于	.

按上述方法烘烤。

[fɔːr; fər] ['rɪtʃər] ['bɪskɪts] . . . ['fɑːloʊ] [də'rekʃ(ə)nz] [ə'bʌv] — [ɪk'sept] [mɪks] ¼ [kʌp] [sɔːft] ['bʌtər] [ɔːr] ['ʃɔːrtnɪŋ] , [ɔːr][θriː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .

For	Richer	Biscuits	.	.	.	follow	directions	above	—	except	mix	¼	cup	soft	butter	or	shortening	,	or	3	tbsp	.
为了	富尔	饼干	.	.	.	跟随	方向	多于	—	除了	混合	¼	杯子	柔软的	黄油	或者	缩短	,	或者	3	汤匙	.

想要更香浓的饼干……按照上面的说明操作——只是要混合 ¼ 杯软化的黄油或起酥油，或者 3 汤匙。

['kʊkɪŋ] (['sæləd]) [ɔɪl]['ɪntuː] ['bɪˌskwɪk] [bɪ'fɔːr] ['mɪksɪŋ] [ɪn] [mɪlk] .

cooking	(	salad	)	oil	into	Bisquick	before	mixing	in	milk	.
烹饪	(	沙拉	)	油	进入	Bisquick	前	混合	在	牛奶	.

在加入牛奶之前，先将食用油（沙拉油）倒入 Bisquick 中。

[fɔːr; fər] ['bʌtərmɪlk] ['bɪskɪts] . . . [juːz] ¾ [kʌp] ['bʌtərmɪlk] [fɔːr; fər]['lɪkwɪd] .

For	Buttermilk	Biscuits	.	.	.	use	¾	cup	buttermilk	for	liquid	.
为了	酪乳	饼干	.	.	.	使用	¾	杯子	酪乳	为了	液体	.

制作酪乳饼干时……液体部分使用 ¾ 杯酪乳。

[ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] ['nesəseri] [tuː; tə][juːz][ə; eɪ] [fjuː] [ə'dɪʃən(ə)l] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] ['bʌtərmɪlk] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [doʊ] [ʌv; əv][sɔːft] [kən'sɪstənsi] . [fɔːr]

It	may	be	necessary	to	use	a	few	additional	tablespoons	of	buttermilk	to	make	a	dough	of	soft	consistency	.	4
它	可能	是	必要的	到	使用	一个	很少	额外的	汤匙	的	酪乳	到	制作	一个	面团	的	柔软的	一致性	.	4

可能需要额外添加几汤匙酪乳，才能揉成柔软的面团。4

[dres] [ʌp][jʊr; jər] ['bɪskɪts] - [weɪz]

Dress	up	your	biscuits	10	ways
裙子	向上	你的	饼干	-	方式

10 种装饰饼干的方法

[kaɪnd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə]['resəpi] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ]

Kind	Add	to	recipe	Serve	with
种类	添加	到	食谱	服务	和

添加到食谱中 佐以

['beɪkən] ⅓ [kʌp] ['krɪspli] [kʊkt] [daɪst] ['beɪkən] ['greɪpfruːt] , ['skræmbld] [egz]

Bacon	⅓	cup	crisply	cooked	diced	bacon	grapefruit	,	scrambled	eggs
熏肉	⅓	杯子	清脆地	煮熟	切丁	熏肉	柚子	,	打乱	鸡蛋

培根 ⅓ 杯酥脆煎培根丁 西柚 炒鸡蛋

[tʃiːz] ½ [kʌp] ['greɪtɪd] [ʃɑːrp] [tʃiːz] [viːl] [steɪk] [ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)lz]

Cheese	½	cup	grated	sharp	cheese	veal	steak	and	vegetables
奶酪	½	杯子	磨碎的	锋利的	奶酪	小牛肉	牛排	和	蔬菜

奶酪 ½ 杯磨碎的浓味奶酪 小牛肉排和蔬菜

[tʃaɪvz] ¼ [kʌp] ['faɪnli] [tʃɑːpt] [tʃaɪvz] ['wiːnɜ-z] [ænd; ənd] [beɪkt] [biːnz]

Chives	¼	cup	finely	chopped	chives	wieners	and	baked	beans
细香葱	¼	杯子	精细地	切碎	细香葱	维也纳香肠	和	烘焙	豆子

细香葱 ¼ 杯切碎的细香葱、维也纳香肠和烤豆

['kɜːri] ¼ [tiː'ɛs'piː] .
Curry ¼ tsp .
咖喱 ¼ 茶匙 .

咖喱粉 ¼ 茶匙

['kɜːri] ['paʊdər] ['tʃɪkɪn] ['kæsəroʊl]
curry powder chicken casserole
咖喱 粉末 鸡 沙锅

咖喱粉鸡肉砂锅

[fruːt]['sæləd]
fruit salad
水果 沙拉

水果沙拉

[hæm] ½ [kʌp] [tʃɑːpt] [bɔɪld] [ɔːr] [beɪkt] [hæm] [tʃiːz] [suː'fleɪ] , [griːn] ['sæləd]
Ham ½ cup chopped boiled or baked ham cheese soufflé , green salad
火腿 ½ 杯子 切碎 煮沸 或者 烘焙 火腿 奶酪 舒芙蕾 , 绿色的 沙拉

火腿 ½ 杯切碎的煮火腿或烤火腿 奶酪舒芙蕾，绿色沙拉

[ɜːrb] ¼ [tiː'ɛs'piː] .
Herb ¼ tsp .
草本植物 ¼ 茶匙 .

香草 ¼ 茶匙

['nʌtmeg] , ½ [tiː'ɛs'piː] .
nutmeg , ½ tsp .
肉豆蔻 , ½ 茶匙 .

肉豆蔻，½ 茶匙

['krʌmbld] [draɪ][seɪdʒ] , [ænd; ənd] 1¼ [tiː'ɛs'piː] .
crumbled dry sage , and 1¼ tsp .
崩溃了 干燥 圣人 , 和 1¼ 茶匙 .

干鼠尾草碎，以及 1¼ 茶匙。

['kærəweɪ] [siːdz] [biːf] [ɔːr] [viːl] [stuː]
caraway seeds beef or veal stew
葛缕子 种子 牛肉 或者 小牛肉 炖

香芹籽炖牛肉或小牛肉

['lemən] [wʌn][tiː'ɛs'piː] .
Lemon 1 tsp .
柠檬 1 茶匙 .

柠檬 1 茶匙

['greɪtɪd] ['lemən] [raɪnd] .
grated lemon rind .
磨碎的 柠檬 果皮 .

磨碎的柠檬皮。

[ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
Add 2 tbsp .
添加 2 汤匙 .

加入 2 汤匙。

['lemən][dʒuːs][tuː; tə] ½ [kʌp] [mɪlk][ænd; ənd][juːz][fɔːr; fər][mɪlk][ɪn][də'rekʃ(ə)nz] .
lemon juice to ½ cup milk and use for milk in directions .
柠檬 汁 到 ½ 杯子 牛奶 和 使用 为了 牛奶 在 方向 .

将柠檬汁加入半杯牛奶中，然后按照说明用作牛奶。

['krɪspi] [fraɪd] [fɪʃ]
crispy fried fish
酥脆 油煎 鱼

香脆炸鱼

['ɑːlɪv] ¼ [kʌp] [tʃɑːpt] [stʌft] ['ɑːlɪvz] [siː] [fuːd] [ɔːr] [miːt] ['kæsəroʊl]

Olive	¼	cup	chopped	stuffed	olives	sea	food	or	meat	casserole
橄榄	¼	杯子	切碎	填充	橄榄	海	食物	或者	肉	沙锅

橄榄 ¼ 杯切碎的酿橄榄 海鲜或肉类砂锅

['piːnʌt] ⅓ [kʌp] [tʃɑːpt] ['piːnʌts] [pɑːt] [roʊst] [ænd; ənd] ['vedʒtəb(ə)lz]

Peanut	⅓	cup	chopped	peanuts	pot	roast	and	vegetables
花生	⅓	杯子	切碎	花生	锅	烤	和	蔬菜

花生 ⅓ 杯切碎花生 炖牛肉和蔬菜

[sə'lɑːmi] ½ [kʌp] [tʃɑːpt] [sə'lɑːmi] ['sɔːsɪdʒ] [mɪkst] ['vedʒtəb(ə)lz] [ænd; ənd] [tʃiːz] ['sæləd]

Salami	½	cup	chopped	salami	sausage	mixed	vegetables	and	cheese	salad
萨拉米香肠	½	杯子	切碎	萨拉米香肠	香肠	混合	蔬菜	和	奶酪	沙拉

萨拉米香肠 ½ 杯切碎的萨拉米香肠 混合蔬菜和奶酪沙拉

[pɪ'kɑːn] [roʊlz]

Pecan	Rolls
胡桃	卷

山核桃卷

[mɪks] ½ [kʌp] [iːtʃ] [meltid] ['bʌtər] , [braʊn] ['ʃʊgər] .

Mix	½	cup	each	melted	butter	,	brown	sugar	.
混合	½	杯子	每个	融化	黄油	,	棕色的	糖	.

将半杯融化的黄油和半杯红糖混合。

[spuːn] ['ɪntuː] - [lɑːrdʒ] ['mʌfɪn] [kʌps] [wɪð; wɪθ] [θriː] [pɪ'kɑːn] [hævz] [ɪn] [iːtʃ] .

Spoon	into	12	large	muffin	cups	with	three	pecan	halves	in	each	.
勺子	进入	-	大的	松饼	杯子	和	三	胡桃	一半	在	每个	.

将面糊舀入 12 个大号松饼模具中，每个模具中放入三半山核桃。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ] ['bɪskɪt] [doʊ] ; [beɪk] - ['mɪnɪts] .

Cover	with	Biscuit	dough	;	bake	15	minutes	.
覆盖	和	饼干	面团	;	烤	-	分钟	.

盖上饼干面团；烘烤 15 分钟。

[kwɪk] [ænd; ənd] [dɪ'lɪʃəs] [fɔːr; fər] ['sʌndeɪ] [brʌntʃ] .

Quick	and	delicious	for	Sunday	brunch	.
快的	和	可口的	为了	星期日	早午餐	.

快捷美味，适合周日早午餐。

['bʌtər] [stɪks]

Butter	Sticks
黄油	棍子

黄油棒

[hiːt] ['ʌv(ə)n] [tuː; tə] 450° ([hɑːt]) .

Heat	oven	to	450°	(	hot	)	.
热	烤箱	到	450°	(	热的	)	.

将烤箱预热至 450°（高温）。

[meɪk] [roʊld] ['bɪskɪt] [doʊ] (['resəpi] [peɪdʒ] [θriː]) — [ɪk'sept] [ˌeɪ diː 'diː] [ˌtuː'tuː] [ˌtiːˌbiːˌes'piː] .

Make	Rolled	Biscuit	dough	(	recipe	page	3	)	—	except	add	2	tbsp	.
制作	滚动	饼干	面团	(	食谱	页	3	)	—	除了	添加	2	汤匙	.

制作卷饼干面团（食谱第 3 页）——但要加入 2 汤匙。

[draɪ] ['ʌnjən] [suːp] [mɪks] .

dry	onion	soup	mix	.
干燥	洋葱	汤	混合	.

干洋葱汤料包。

[roʊl] [doʊ] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['rektæŋg(ə)l] , 10×6 - . [kʌt] [ɪn] [hæf] ['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz] .

Roll	dough	into	a	rectangle	,	10×6	'	.	Cut	in	half	lengthwise	.
卷	面团	进入	一个	长方形	,	10×6	-	.	切	在	一半	纵向	.

把面团擀成10×6英寸的长方形，然后纵向切成两半。

[kʌt] [iːtʃ] [hæf]['ɪntuː] - [strɪps] ([ə'baʊt] 3×½ -) .
Cut each half into 12 strips (about 3×½ ') .
切 每个 一半 进入 - 条状物 (关于 3×½ -) .

将每一半切成 12 条（约 3×½ 英寸）。

[melt] ⅓ [kʌp] ['bʌtər] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
Melt ⅓ cup butter and add 2 tbsp .
熔化 ⅓ 杯子 黄油 和 添加 2 汤匙 .

融化 ⅓ 杯黄油，加入 2 汤匙。

[draɪ]['ʌnjən] [suːp] [mɪks] ; [pɔːr] [hæf][ʌv; əv][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː]['ɑːblɔːŋ][pæn] , 13×9½×2 - .
dry onion soup mix ; pour half of it into oblong pan , 13×9½×2 ' .
干燥 洋葱 汤 混合 ; 倒 一半 的 它 进入 长方形 平底锅 , 13×9½×2 - .

干洋葱汤料；将一半倒入长方形平底锅中，尺寸为 13×9½×2 英寸。

[pleɪs] [strɪps] [ɪn][pæn] .
Place strips in pan .
地方 条状物 在 平底锅 .

将面条放入平底锅中。

[pɔːr] [rɪ'meɪnɪŋ] ['bʌtər] ['oʊvər][tɑːps] .
Pour remaining butter over tops .
倒 其余的 黄油 超过 最高额 .

将剩余的黄油淋在上面。

[beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .
Bake 10 to 15 min .
烤 - 到 - 最小 .

烘烤 10 至 15 分钟。

['kwɑːntəti] ['bɪskɪts]
Quantity Biscuits
数量 饼干

数量饼干

[fɔːr; fər] - ['miːdiəm] .
For 60 Medium .
为了 - 中等的 .

适用于 60 中号。

[səːvz] - .
Serves 30 .
服务 - .

可供 30 人食用。

- [kʌps] ['bɪˌskwɪk]
10 cups Bisquick
- 杯子 Bisquick

10 杯 Bisquick

(- - [ɑːz] . [ˌpiː'keɪ'dʒiː] .
(40 - oz . pkg .
(- - 盎司 . 包装 .

（40盎司包装）

[ɔːr] [tuː] - - [ɑːz] . [ˌpiː'keɪ'dʒiː] .)
or two 20 - oz . pkg .)
或者 二 - - 盎司 . 包装 .)

或两包 20 盎司装）

3⅓ [kʌps] [mɪlk]
3⅓ cups milk
3⅓ 杯子 牛奶

3⅓ 杯牛奶

[fɔːr; fər] - ['miːdiəm] .
For **100** **Medium** **.**
为了 - 中等的 .

适用于 100 个中等大小的部件。

[səːvz] - .
Serves **50** **.**
服务 - .

可供 50 人食用。

- [kʌps] ['bɪˌskwɪk] (- - [ɑːz] . [ˌpiː'keɪˈdʒiː] .)
15 **cups** **Bisquick** **(** **60** **-** **oz** **.** **pkg** **.** **)**
- 杯子 Bisquick (- - 盎司 . 包装 .)

15 杯 Bisquick（60 盎司包装）

[faɪv] [kʌps] [mɪlk]
5 **cups** **milk**
5 杯子 牛奶

5杯牛奶

['fɑːloʊ] ['bɪskɪt] [də'rekʃ(ə)nz] ([peɪdʒ][θriː]) . [faɪv]
Follow **Biscuit** **directions** **(** **page** **3** **)** **.** **5**
跟随 饼干 方向 (页 3) . 5

按照饼干制作说明（第3页）进行操作。5

[meɪn] ['dɪʃɪz] [wɪð; wɪθ] ['bɪskɪt] ['tɑːpɪŋ]
Main **dishes** **with** **biscuit** **topping**
主要的 菜肴 和 饼干 配料

主菜配饼干碎

[miːt] [ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)l][paɪ]
Meat **and** **Vegetable** **Pie**
肉 和 蔬菜 馅饼

肉菜馅饼

[wʌn]['el biː] .
1 **lb** **.**
1 磅 .

1磅

['stjuɪŋ] [biːf] ([kjuːbd])
stewing **beef** **(** **cubed** **)**
炖 牛肉 (立方)

炖牛肉（切丁）

½ [kʌp] ['bɪˌskwɪk]
½ **cup** **Bisquick**
½ 杯子 Bisquick

半杯 Bisquick

½ [tiː'ɛs'piː] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

⅛ [tiː'ɛs'piː] .
⅛ **tsp** **.**
⅛ 茶匙 .

⅛茶匙

['pepər]
pepper
胡椒

胡椒

⅛ [tiː'ɛs'piː] .
⅛ tsp .
⅛ 茶匙 .

⅛茶匙

[pə'priːkə] , [ɪf] [dɪ'zaɪrd]
paprika , if desired
辣椒 , 如果 想要的

如果需要，可以加些辣椒粉

[wʌn] ['miːdiəm] [tə'meɪtoʊ] , [tʃɑːpt] ; [ɔːr] ½ [kʌp] [kænd] [tə'meɪtoʊz]
1 medium tomato , chopped ; or ½ cup canned tomatoes
1 中等的 番茄 , 切碎 ; 或者 ½ 杯子 罐装 西红柿

1个中等大小的番茄，切碎；或½杯罐装番茄

[wʌn][tuː; tə][ˌtuː'tuː] [smɔːl] ['ʌnjənz] , [tʃɑːpt]
1 to 2 small onions , chopped
1 到 2 小的 洋葱 , 切碎

1到2个小洋葱，切碎

[ˌtuː'tuː][lɑːrdʒ] ['kærəts] , [slaɪst]
2 large carrots , sliced
2 大的 胡萝卜 , 切片

2根大胡萝卜，切片

[wʌn] [smɔːl] [kloʊv] ['gɑːrlɪk] , [kʌt] [ʌp]
1 small clove garlic , cut up
1 小的 丁香 蒜 , 切 向上

1小瓣蒜，切碎

¼ [tiː'ɛs'piː] .
¼ tsp .
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

['wustəʃiə] [sɔːs]
Worcestershire sauce
伍斯特郡 酱

伍斯特沙司

[sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər]
salt and pepper
盐 和 胡椒

盐和胡椒

[roʊl] [miːt] [ɪn]['mɪkstʃər][ʌv; əv] ['bɪˌskwɪk] , [sɔːlt] , ['pepər] , [ænd; ənd][pə'priːkə] .
Roll meat in mixture of Bisquick , salt , pepper , and paprika .
卷 肉 在 混合物 的 Bisquick , 盐 , 胡椒 , 和 辣椒 .

将肉裹上混合了速溶面粉、盐、胡椒粉和辣椒粉的混合物。

[braʊn] [miːt] ['θɜːrəli] [ɑːn][ɔːl] [saɪdz] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][hɑːt][fæt] .
Brown meat thoroughly on all sides in a little hot fat .
棕色的 肉 彻底 在 全部 侧面 在 一个 小的 热的 胖的 .

用少量热油将肉的各个面都煎至棕色。

[ˌeɪ diː 'diː][tə'meɪtoʊz] , ['ʌnjənz] , ['kærəts] , [ænd; ənd]['gɑːrlɪk] ; [soʊ'teɪ][ʌn'tɪl] ['ʌnjənz] [ɑːr; ər][træns'pærənt] .
Add tomatoes , onions , carrots , and garlic ; sauté until onions are transparent .
添加 西红柿 , 洋葱 , 胡萝卜 , 和 蒜 ; 炒 直到 洋葱 是 透明的 .

加入西红柿、洋葱、胡萝卜和大蒜；翻炒至洋葱呈透明状。

[ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] ['wɔːtər][tuː; tə]['kʌvər] [miːt] [ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)lz] .

Add	**enough**	**water**	**to**	**cover**	**meat**	**and**	**vegetables**	**.**
添加	足够的	水	到	覆盖	肉	和	蔬菜	.

加水至没过肉和蔬菜。

['kʌvər] ['taɪtli] [ænd; ənd] [kʊk] ['oʊvər] [loʊ] [hiːt] [ʌn'tɪl] [miːt] [ɪz]['tendər] , 1½ [tuː; tə][ˌtuː'tuː][ˌetʃ 'ɑr] .

Cover	**tightly**	**and**	**cook**	**over**	**low**	**heat**	**until**	**meat**	**is**	**tender**	**,**	**1½**	**to**	**2**	**hr**	**.**
覆盖	紧紧	和	厨师	超过	低的	热	直到	肉	是	投标	,	1½	到	2	hr	.

盖紧锅盖，用小火煮至肉软烂，约1.5至2小时。

[ˌeɪ diː 'diː] ['wustəʃiə] [sɔːs] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] ['pepər] .

Add	**Worcestershire**	**sauce**	**,**	**salt**	**,**	**and**	**pepper**	**.**
添加	伍斯特郡	酱	,	盐	,	和	胡椒	.

加入伍斯特沙司、盐和胡椒粉。

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 425° ([hɑːt]) .

Heat	**oven**	**to**	**425°**	**(**	**hot**	**)**	**.**
热	烤箱	到	425°	(	热的	)	.

将烤箱预热至 425°（高温）。

[pɔːr] [stuː] [ɪn] 1½ - [kjuː'tiː] .

Pour	**stew**	**in**	**1½**	**-**	**qt**	**.**
倒	炖	在	1½	-	qt	.

将炖菜倒入 1.5 夸脱的容器中。

['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [ænd; ənd]['kʌvər][wɪð; wɪθ] ½ ['resəpi][fɔːr; fər] ['bɪskɪts] (['resəpi][peɪdʒ][θriː]) .

baking	**dish**	**and**	**cover**	**with**	**½**	**recipe**	**for**	**Biscuits**	**(**	**recipe**	**page**	**3**	**)**	**.**
烘烤	盘子	和	覆盖	和	½	食谱	为了	饼干	(	食谱	页	3	)	.

将烤盘放入烤盘中，盖上 ½ 份饼干配方（配方第 3 页）。

[beɪk] [ə'baʊt] - [mɪn] . [ʌn'tɪl] ['bɪskɪts] [ɑːr; ər][ə; eɪ]['goʊldən] [braʊn] .

Bake	**about**	**12**	**min**	**.**	**until**	**biscuits**	**are**	**a**	**golden**	**brown**	**.**
烤	关于	-	最小	.	直到	饼干	是	一个	金的	棕色的	.

烘烤约 12 分钟，直至饼干呈金黄色。

[ˌtuː'tuː][tuː; tə][θriː] ['sɜ˞ːvɪŋz] .

2	**to**	**3**	**servings**	**.**
2	到	3	份量	.

2至3人份。

['tʃɪkɪn] [pɑːt][paɪ]

Chicken	**Pot**	**Pie**
鸡	锅	馅饼

鸡肉馅饼

¼ [kʌp] ['tʃɪkɪn] [fæt][ɔːr] ['bʌtər]

¼	**cup**	**chicken**	**fat**	**or**	**butter**
¼	杯子	鸡	胖的	或者	黄油

¼ 杯鸡油或黄油

¼ [kʌp] ['bɪˌskwɪk]

¼	**cup**	**Bisquick**
¼	杯子	Bisquick

¼ 杯 Bisquick

1½ [tiː'ɛs'piː] .

1½	**tsp**	**.**
1½	茶匙	.

1½茶匙

[sɔːlt]

salt
盐

盐

¼ [tiːˈɛsˈpiː] .
¼ tsp .
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

['pepər]
pepper
胡椒

胡椒

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['tʃɪkɪn] [stɑːk] ([seɪvd] [frʌm; frəm] ['stjuɪŋ] ['tʃɪkɪn])
2 cups chicken stock (saved from stewing chicken)
2 杯子 鸡 库存 (已保存 从 炖 鸡)

杯鸡汤（炖鸡剩下的）

⅔ [kʌp] [kriːm]
⅔ cup cream
⅔ 杯子 奶油

⅔ 杯奶油

[θriː][tuː; tə][fɔːr][kʌps] ['tʃɪkɪn] ([kʌt][ɪn][lɑːrdʒ] ['piːsɪz])
3 to 4 cups chicken (cut in large pieces)
3 到 4 杯子 鸡 (切 在 大的 件)

3至4杯鸡肉（切成大块）

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 450° ([hɑːt]) .
Heat oven to 450° (hot) .
热 烤箱 到 450° (热的) .

将烤箱预热至 450°（高温）。

[hiːt] ['tʃɪkɪn] [fæt] .
Heat chicken fat .
热 鸡 胖的 .

加热鸡油。

[blend] [ɪn] ['bɪˌskwɪk] , [sɔːlt] , ['pepər] .
Blend in Bisquick , salt , pepper .
混合 在 Bisquick , 盐 , 胡椒 .

加入速溶面粉、盐和胡椒粉。

[rɪˈmuːv] [frʌm; frəm] [hiːt] .
Remove from heat .
消除 从 热 .

离火。

[stɜːr][ɪn] ['tʃɪkɪn] [stɑːk] , [kriːm] , ['tʃɪkɪn] .
Stir in chicken stock , cream , chicken .
搅拌 在 鸡 库存 , 奶油 , 鸡 .

加入鸡汤、奶油和鸡肉。

[kʊk] ['oʊvər] [loʊ] [hiːt] [ʌnˈtɪl] ['θɪkənd] ([əˈbaʊt][faɪv][mɪn] .) .
Cook over low heat until thickened (about 5 min .) .
厨师 超过 低的 热 直到 增稠 (关于 5 最小 .) .

小火慢煮至浓稠（约 5 分钟）。

[pɔːr] [hɑːt] ['fɪlɪŋ] ['ɪntuː] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] ,
Pour hot filling into baking dish ,
倒 热的 填充 进入 烘烤 盘子 ,

将热馅料倒入烤盘中，

11½×7½×1½ - . ['kʌvər] [wɪð; wɪθ] ['rɪtʃər] ['bɪskɪt] [doʊ] (['resəpi] [peɪdʒ] [θri:]) [roʊld] [aʊt] [tu:; tə] [fɪt]

11½×7½×1½	-	.	Cover	with	Richer	Biscuit	dough	(	recipe	page	3	)	rolled	out	to	fit
11½×7½×1½	-	.	覆盖	和	富尔	饼干	面团	(	食谱	页	3	)	滚动	出去	到	合身

[tɑ:p] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .

top	of	baking	dish	.
顶部	的	烘烤	盘子	.

11½×7½×1½″。用擀开的 Richer Biscuit 面团（食谱第 3 页）覆盖，使其与烤盘顶部吻合。

[kʌt] [ˌtu:'tu:] [ɔ:r] [θri:] [slɪts] [ɪn] ['sentər] .

Cut	2	or	3	slits	in	center	.
切	2	或者	3	缝隙	在	中心	.

在中心切开 2 或 3 个口子。

[beɪk] [ə'baʊt] - [mɪn] . [fɔ:r] [tu:; tə] [sɪks] ['sɜ˞:vɪŋz] .

Bake	about	15	min	.	4	to	6	servings	.
烤	关于	-	最小	.	4	到	6	份量	.

烘烤约15分钟。可供4至6人食用。

[noʊt] : [ɪf] [dɪ'zaɪrd] , [ju:z] ['tʃɪkɪn] [fæt] [fɔ:r; fər] ['ʃɔ:rtnɪŋ] [ɪn] ['bɪskɪt] ['resəpi] .

Note	:	If	desired	,	use	chicken	fat	for	shortening	in	Biscuit	recipe	.
笔记	:	如果	想要的	,	使用	鸡	胖的	为了	缩短	在	饼干	食谱	.

注：如果需要，可以在饼干配方中使用鸡油代替起酥油。

[di:p] - [dɪʃ] ['sæmən] - [tʃi:z] [paɪ]

Deep	-	Dish	Salmon	-	Cheese	Pie
深的	-	盘子	三文鱼	-	奶酪	馅饼

深盘三文鱼奶酪派

[wʌn] [ˌti:ˌbi:ˌes'pi:] .

1	tbsp	.
1	汤匙	.

汤匙

[tʃɑ:pt] ['ʌnjən]

chopped	onion
切碎	洋葱

切碎的洋葱

[ˌtu:'tu:] [ˌti:ˌbi:ˌes'pi:] .

2	tbsp	.
2	汤匙	.

汤匙

['bʌtər] [ɔ:r] ['ʌðər] [fæt]

butter	or	other	fat
黄油	或者	其他	胖的

黄油或其他油脂

¼ [kʌp] ['bɪˌskwɪk]

¼	cup	Bisquick
¼	杯子	Bisquick

¼ 杯 Bisquick

1½ [kʌps] [mɪlk]

1½	cups	milk
1½	杯子	牛奶

1.5 杯牛奶

[wʌn] [kʌp] ['greɪtɪd] [ʃɑ:rp] ['tʃedər] [tʃi:z]

1	cup	grated	sharp	Cheddar	cheese
1	杯子	磨碎的	锋利的	切达干酪	奶酪

杯磨碎的浓味切达奶酪

[wʌn]['el biː] .

1	lb	.
1	磅	.

1磅

[kæn; kən]['sæmən] , [dreɪnd] [ænd; ənd]['broʊkən]['ɪntuː][lɑːrdʒ] ['piːsɪz]

can	salmon	,	drained	and	broken	into	large	pieces
能	三文鱼	,	排水	和	破碎的	进入	大的	件

罐装鲑鱼，沥干水分，切成大块

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .

1	tsp	.
1	茶匙	.

茶匙

[sɔːlt]

salt
盐

盐

[fjuː] [greɪnz] ['pepər]

few	grains	pepper
很少	谷物	胡椒

少许胡椒粉

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 450° ([hɑːt]) .

Heat	oven	to	450°	(	hot	)	.
热	烤箱	到	450°	(	热的	)	.

将烤箱预热至 450°（高温）。

[soʊ'teɪ]['ʌnjən][ɪn] ['bʌtər] .

Sauté	onion	in	butter	.
炒	洋葱	在	黄油	.

用黄油炒洋葱。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [hiːt] .

Remove	from	heat	.
消除	从	热	.

离火。

[blend] [ɪn] ['bɪˌskwɪk] .

Blend	in	Bisquick	.
混合	在	Bisquick	.

加入 Bisquick 混合粉。

['sloʊli] [stɜːr][ɪn][mɪlk] .

Slowly	stir	in	milk	.
缓慢地	搅拌	在	牛奶	.

慢慢倒入牛奶并搅拌。

[brɪŋ] [tuː; tə][bɔɪl]['oʊvər][loʊ] [hiːt] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] .

Bring	to	boil	over	low	heat	,	stirring	constantly	.
带来	到	熬	超过	低的	热	,	搅拌	不断地	.

小火煮沸，不断搅拌。

[bɔɪl][wʌn][mɪn] .

Boil	1	min	.
熬	1	最小	.

煮沸 1 分钟。

[stɜːr][ɪn][rest][ʌv; əv] [ɪn'griːdiənts] .

Stir	in	rest	of	ingredients	.
搅拌	在	休息	的	原料	.

加入剩余的食材搅拌均匀。

[tɜːrn][hɑːt]['mɪkstʃər]['ɪntuː] [griːst] 1½ - [kjuː'tiː] .

Turn	hot	mixture	into	greased	1½	-	qt	.
转动	热的	混合物	进入	涂油	1½	-	qt	.

将热混合物倒入涂有油脂的 1.5 夸脱容器中。

['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [ænd; ənd] [hiːt] [ɪn]['ʌv(ə)n][ʌn'tɪl]['mɪkstʃər] ['bʌblz] .

baking	dish	and	heat	in	oven	until	mixture	bubbles	.
烘烤	盘子	和	热	在	烤箱	直到	混合物	气泡	.

将混合物放入烤盘中，在烤箱中加热至起泡。

[meɪk] ½ ['bɪskɪt] [doʊ] (['resəpi][peɪdʒ][θriː]) .

Make	½	Biscuit	dough	(	recipe	page	3	)	.
制作	½	饼干	面团	(	食谱	页	3	)	.

制作 ½ 份饼干面团（食谱见第 3 页）。

[pæt][ɔːr][roʊl][aʊt][tuː; tə][fɪt][tɑːp][ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .

Pat	or	roll	out	to	fit	top	of	baking	dish	.
拍	或者	卷	出去	到	合身	顶部	的	烘烤	盘子	.

拍打或擀平，使其贴合烤盘顶部。

[pleɪs] [ɑːn][hɑːt]['mɪkstʃər] .

Place	on	hot	mixture	.
地方	在	热的	混合物	.

放在热的混合物上。

[kʌt] [ˌtuː'tuː][ɔːr][θriː][slɪts][ɪn]['sentər] .

Cut	2	or	3	slits	in	center	.
切	2	或者	3	缝隙	在	中心	.

在中心切开 2 或 3 个口子。

[beɪk] [ə'baʊt] - [mɪn] . [ɔːr][ʌn'tɪl] ['tɑːpɪŋ] [ɪz] [braʊn] .

Bake	about	15	min	.	or	until	topping	is	brown	.
烤	关于	-	最小	.	或者	直到	配料	是	棕色的	.

烘烤约15分钟或直至表面呈棕色。

[fɔːr][tuː; tə][sɪks] ['sɝːvɪŋz] . [sɪks]

4	to	6	servings	.	6
4	到	6	份量	.	6

4至6人份。6

['tuːnə] ['pɪnwiːl] [roʊl]

Tuna	Pinwheel	Roll
金枪鱼	风车	卷

金枪鱼卷

[tuː] ['sɛvən] - [ɑːz] .

two	7	-	oz	.
二	7	-	盎司	.

两个 7 盎司

[kænz]['tuːnə] , [wɪð; wɪθ][ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .

cans	tuna	,	with	2	tbsp	.
罐头	金枪鱼	,	和	2	汤匙	.

罐装金枪鱼，加 2 汤匙。

[ɔɪl]

oil
油

油

½ [kʌp] [tʃɑːpt] ['ʌnjən]

½	cup	chopped	onion
½	杯子	切碎	洋葱

半杯切碎的洋葱

½ [kʌp] ['greɪtɪd] [ʃɑːrp] [tʃiːz]
½ cup grated sharp cheese
½ 杯子 磨碎的 锋利的 奶酪

半杯磨碎的浓味奶酪

¼ [kʌp] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli]
¼ cup chopped parsley
¼ 杯子 切碎 香菜

¼ 杯切碎的欧芹

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

['seləri] [sɔːlt]
celery salt
芹菜 盐

芹菜盐

½ [tiː'ɛs'piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

¼ [tiː'ɛs'piː] .
¼ tsp .
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

['pepər]
pepper
胡椒

胡椒

[wʌn] [eg] , ['slaɪtli] ['biːtn]
1 egg , slightly beaten
1 蛋 , 轻微地 被打败

1个鸡蛋，略微打散

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 375° ([kwɪk] [mɑːd] .) .
Heat oven to 375° (quick mod .) .
热 烤箱 到 375° (快的 模组 .) .

将烤箱预热至 375°（快速模式）。

[mɪks][ɔːl] [ɪn'griːdiənts] [ɪk'sept] [set][ə'saɪd][ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] . [ʌv; əv] [eg] .
Mix all ingredients except set aside 2 tbsp . of egg .
混合 全部 原料 除了 放 旁边 2 汤匙 . 的 蛋 .

将所有材料混合，留出 2 汤匙鸡蛋备用。

[meɪk] ['bɪskɪt] [doʊ] (['resəpi][peɪdʒ][θriː]) .
Make Biscuit dough (recipe page 3) .
制作 饼干 面团 (食谱 页 3) .

制作饼干面团（配方见第3页）。

[roʊl]['ɪntuː][ə; eɪ]['rektæŋg(ə)l] , 15×10 - . [spred] [wɪð; wɪθ]['tuːnə] ['fɪlɪŋ] .
Roll into a rectangle , 15×10 - . Spread with tuna filling .
卷 进入 一个 长方形 , 15×10 - . 传播 和 金枪鱼 填充 .

擀成 15×10 英寸的长方形。涂上金枪鱼馅料。

[roʊl] [laɪk] ['dʒeli] [roʊl] , ['staːtiŋ] [wɪð; wɪθ] [waɪd] [saɪd] .

Roll	**like**	**jelly**	**roll**	**,**	**starting**	**with**	**wide**	**side**	**.**
卷	喜欢	果冻	卷	,	开始	和	宽的	边	.

像卷果冻卷一样卷起来，从宽的一边开始。

[pleɪs] [ɑːn] [wel] [griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] [ɪn] [rɪŋ] [ʃeɪp] , [wɪð; wɪθ] [siːm] [saɪd] [daʊn] .

Place	**on**	**well**	**greased**	**baking**	**sheet**	**in**	**ring**	**shape**	**,**	**with**	**seam**	**side**	**down**	**.**
地方	在	出色地	涂油	烘烤	床单	在	戒指	形状	,	和	接缝	边	向下	.

将面团放在涂好油的烤盘上，呈环形，接缝朝下。

[pɪntʃ] ['ɛndz] [tə'geðər] .

Pinch	**ends**	**together**	**.**
捏	结束	一起	.

将两端捏合在一起。

[slaɪs] - ['iːv(ə)n] ['slaɪsɪz] ['ɔːlmoʊst] [tuː; tə] [ðə; ðɪ] ['sentər] [edʒ] ,

Slice	**12**	**even**	**slices**	**almost**	**to**	**the**	**center**	**edge**	**,**
片	-	甚至	切片	几乎	到	这	中心	边缘	,

切成12片均匀的薄片，切面接近中心边缘。

['liːvɪŋ] [ə'baʊt] [wʌn] - . [tɜːrn] [iːtʃ] [piːs] [ɑːn] [ɪts] [saɪd] [tuː; tə] [ʃoʊ] ['fɪlɪŋ] .

leaving	**about**	**1**	**'**	**.**	**Turn**	**each**	**piece**	**on**	**its**	**side**	**to**	**show**	**filling**	**.**
离开	关于	1	-	.	转动	每个	片	在	它是	边	到	展示	填充	.

留出约 1 英寸的空隙。将每块面团侧放，露出馅料。

[brʌʃ] [ɔːl] ['oʊvər] [wɪð; wɪθ] [rɪ'meɪnɪŋ] [eg] .

Brush	**all**	**over**	**with**	**remaining**	**egg**	**.**
刷子	全部	超过	和	其余的	蛋	.

将剩余的蛋液涂抹均匀。

[beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .

Bake	**25**	**to**	**30**	**min**	**.**
烤	-	到	-	最小	.

烘烤25至30分钟。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['blɜː] [tʃiːz] [sɔːs] : ½ [kʌp] ['blɜː] [tʃiːz] , ['krʌmbld] , [ɪn] [ˌtuː'tuː] [kʌps] ['miːdiəm] [waɪt] [sɔːs] .

Serve	**with**	**Bleu**	**Cheese**	**Sauce**	**:**	**½**	**cup**	**Bleu**	**cheese**	**,**	**crumbled**	**,**	**in**	**2**	**cups**	**medium**	**white**	**sauce**	**.**
服务	和	蓝色	奶酪	酱	:	½	杯子	蓝色	奶酪	,	崩溃了	,	在	2	杯子	中等的	白色的	酱	.

佐以蓝纹奶酪酱：½ 杯蓝纹奶酪碎，加入 2 杯中等浓稠度的白酱中。

[fɔːr] [tuː; tə] [sɪks] ['sɜːvɪŋz] .

4	**to**	**6**	**servings**	**.**
4	到	6	份量	.

4至6人份。

[miːt] ['tɜːnəʊvəz]

Meat	**Turnovers**
肉	失误

肉馅饼

[hiːt] ['ʌv(ə)n] [tuː; tə] 450° ([hɑːt]) .

Heat	**oven**	**to**	**450°**	**(**	**hot**	**)**	**.**
热	烤箱	到	450°	(	热的	)	.

将烤箱预热至 450°（高温）。

[meɪk] ['rɪtʃər] ['bɪskɪt] [doʊ] (['resəpi] [peɪdʒ] [θriː]) .

Make	**Richer**	**Biscuit**	**dough**	**(**	**recipe**	**page**	**3**	**)**	**.**
制作	富尔	饼干	面团	(	食谱	页	3	)	.

制作更丰富的饼干面团（食谱见第 3 页）。

[roʊl]['ɪntuː]['rektæŋg(ə)l] , 18×10 - . [kʌt] [ɪn][eɪt] ['piːsɪz] ,

Roll	**into**	**rectangle**	**,**	**18×10**	**'**	**.**	**Cut**	**in**	**8**	**pieces**	**,**
卷	进入	长方形	,	18×10	-	.	切	在	8	件	,

擀成18×10英寸的长方形，切成8块。

5×4½ - . [pleɪs] [slaɪs] [ʌv; əv] [kʊkt] [ɔːr] [kænd] [miːt] [ɑːn][hæf][ʌv; əv] [skwer] .

5×4½	**'**	**.**	**Place**	**slice**	**of**	**cooked**	**or**	**canned**	**meat**	**on**	**half**	**of**	**square**	**.**
5×4½	-	.	地方	片	的	煮熟	或者	罐装	肉	在	一半	的	正方形	.

5×4½英寸。将一片熟肉或罐头肉放在正方形的一半上。

[spred] [wɪð; wɪθ][wʌn][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .

Spread	**with**	**1**	**tbsp**	**.**
传播	和	1	汤匙	.

涂抹 1 汤匙。

['tʃɪli] [sɔːs] [ɔːr] ['pɪkl] ['relɪʃ] .

chili	**sauce**	**or**	**pickle**	**relish**	**.**
辣椒	酱	或者	泡菜	尽情享用	.

辣椒酱或腌菜酱。

[foʊld] [doʊ] ['oʊvər] [miːt] [ænd; ənd] [siːl] ['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz][wɪð; wɪθ][fɔːrk] .

Fold	**dough**	**over**	**meat**	**and**	**seal**	**edges**	**with**	**fork**	**.**
折叠	面团	超过	肉	和	海豹	边缘	和	叉	.

将面团对折包住肉，用叉子封好边缘。

[slɪt][tɑːp] .

Slit	**top**	**.**
缝隙	顶部	.

开衩上衣。

[beɪk] [ə'baʊt] - [mɪn] . [ɑːn] [griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .

Bake	**about**	**15**	**min**	**.**	**on**	**greased**	**baking**	**sheet**	**.**
烤	关于	-	最小	.	在	涂油	烘烤	床单	.

在抹了油的烤盘上烘烤约15分钟。

[fɔːr][tuː; tə][eɪt] ['sɜ˞ːvɪŋz] .

4	**to**	**8**	**servings**	**.**
4	到	8	份量	.

4至8人份。

[beɪkt] [miːt] ['sænwɪtʃ]

Baked	**Meat**	**Sandwich**
烘焙	肉	三明治

烤肉三明治

[wʌn]['el biː] .

1	**lb**	**.**
1	磅	.

1磅

[graʊnd] [liːn] [pɔːrk]

ground	**lean**	**pork**
地面	倾斜	猪肉

瘦猪肉馅

½ [kʌp] [tʃɑːpt] ['ʌnjən]

½	**cup**	**chopped**	**onion**
½	杯子	切碎	洋葱

半杯切碎的洋葱

¼ [kʌp] ['greɪtɪd]['pɑːrməzɑːnˌpɑːrməzæn] [tʃiːz]

¼	**cup**	**grated**	**Parmesan**	**cheese**
¼	杯子	磨碎的	帕尔马干酪	奶酪

¼ 杯磨碎的帕玛森奶酪

½ [kʌp] ['greɪtɪd] [swɪs] [tʃiːz]
½ cup grated Swiss cheese
½ 杯子 磨碎的 瑞士 奶酪

半杯磨碎的瑞士奶酪

[wʌn][lɑːrdʒ] [eg] , ['biːtn]
1 large egg , beaten
1 大的 蛋 , 被打败

1个大鸡蛋，打散

¼ [tiː'ɛs'piː] .
¼ tsp .
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

[tə'bæskoʊ] [sɔːs]
Tabasco sauce
塔巴斯科辣椒酱 酱

塔巴斯科辣椒酱

1½ [tiː'ɛs'piː] .
1½ tsp .
1½ 茶匙 .

1½茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
2 tbsp .
2 汤匙 .

汤匙

[mɪnst] ['pɑːrsli]
minced parsley
剁碎 香菜

切碎的欧芹

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 400° ([mɑːd] . [hɑːt]) .
Heat oven to 400° (mod . hot) .
热 烤箱 到 400° (模组 . 热的) .

将烤箱预热至 400°（中等温度）。

[kʊk] [pɔːrk][ænd; ənd]['ʌnjən]['oʊvər][loʊ] [hiːt] [ʌn'tɪl][noʊ][lɔːŋgər][pɪŋk] .
Cook pork and onion over low heat until no longer pink .
厨师 猪肉 和 洋葱 超过 低的 热 直到 不 更长 粉色的 .

用小火将猪肉和洋葱炒至不再呈粉红色。

([duː][nɑːt] [braʊn] .
(Do not brown .
(做 不是 棕色的 .

（不要烤焦。）

[stɜːr][wɪð; wɪθ][fɔːrk][tuː; tə] [breɪk] [ʌp][æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [kʊks] .)
Stir with fork to break up as it cooks .)
搅拌 和 叉 到 休息 向上 作为 它 厨师 .)

用叉子搅拌，边煮边搅散。）

[kuːl] .
Cool .
凉爽的 .

凉爽的。

[mɪks][ɪn] [rest] [ʌv; əv] [ɪn'griːdiənts] .

Mix	**in**	**rest**	**of**	**ingredients**	**.**
混合	在	休息	的	原料	.

加入剩余的材料。

[ˌeɪ diː 'diː] ¼ [kʌp] ['meɪəneɪz] [tuː; tə] ['bɪskɪt] [doʊ] (['resəpi] [peɪdʒ] [θriː]) .

Add	**¼**	**cup**	**mayonnaise**	**to**	**Biscuit**	**dough**	**(**	**recipe**	**page**	**3**	**)**	**.**
添加	¼	杯子	蛋黄酱	到	饼干	面团	(	食谱	页	3	)	.

在饼干面团中加入 ¼ 杯蛋黄酱（食谱第 3 页）。

[mɪks] [wel] [wɪð; wɪθ] [fɔːrk] .

Mix	**well**	**with**	**fork**	**.**
混合	出色地	和	叉	.

用叉子充分搅拌。

[spred] [hæf] [ʌv; əv] [doʊ] [ɪn] [wel] [griːst] [skwer] [pæn] , 8×8×2 - . [spred] [miːt] ['mɪkstʃər] ['oʊvər] [doʊ] .

Spread	**half**	**of**	**dough**	**in**	**well**	**greased**	**square**	**pan**	**,**	**8×8×2**	**'**	**.**	**Spread**	**meat**	**mixture**	**over**	**dough**	**.**
传播	一半	的	面团	在	出色地	涂油	正方形	平底锅	,	8×8×2	-	.	传播	肉	混合物	超过	面团	.

将一半面团铺在抹了油的方形烤盘（8×8×2英寸）中。将肉馅铺在面团上。

[spred] [rest] [ʌv; əv] [doʊ] ['oʊvər] ['mɪkstʃər] .

Spread	**rest**	**of**	**dough**	**over**	**mixture**	**.**
传播	休息	的	面团	超过	混合物	.

将剩余的面团铺在混合物上。

([ðə; ði] [tɑːp] [wɪl] ['iːv(ə)n] [aʊt] ['dʊrɪŋ] ['beɪkɪŋ] .)

(	**The**	**top**	**will**	**even**	**out**	**during**	**baking**	**.**	**)**
(	这	顶部	将要	甚至	出去	期间	烘烤	.	)

（烘烤过程中顶部会变得平整。）

[brʌʃ] [wɪð; wɪθ] ['biːtn] [eg] [joʊk] [tuː; tə] [gɪv] ['krʌsti] [gleɪz] .

Brush	**with**	**beaten**	**egg**	**yolk**	**to**	**give**	**crusty**	**glaze**	**.**
刷子	和	被打败	蛋	蛋黄	到	给	硬皮的	釉	.

刷上打散的蛋黄液，形成酥脆的釉面。

[beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .

Bake	**25**	**to**	**30**	**min**	**.**
烤	-	到	-	最小	.

烘烤25至30分钟。

[kʌt] [ɪn] ['slaɪsɪz] [ə'baʊt] ½ - [θɪk] [ænd; ənd] [sɜːrv] [hɑːt] [ɔːr] [koʊld] .

Cut	**in**	**slices**	**about**	**½**	**'**	**thick**	**and**	**serve**	**hot**	**or**	**cold**	**.**
切	在	切片	关于	½	-	厚的	和	服务	热的	或者	寒冷的	.

切成约 ½ 英寸厚的片，趁热或冷食均可。

['sɔːsi] [pɪgz] [ɪn] ['blæŋkits]

Saucy	**Pigs**	**in**	**Blankets**
辣味	猪	在	毯子

裹着培根的辣猪

[hiːt] ['ʌv(ə)n] [tuː; tə] 450° ([hɑːt]) .

Heat	**oven**	**to**	**450°**	**(**	**hot**	**)**	**.**
热	烤箱	到	450°	(	热的	)	.

将烤箱预热至 450°（高温）。

[meɪk] [roʊld] ['bɪskɪt] [doʊ] (['resəpi] [peɪdʒ] [θriː]) .

Make	**Rolled**	**Biscuit**	**dough**	**(**	**recipe**	**page**	**3**	**)**	**.**
制作	滚动	饼干	面团	(	食谱	页	3	)	.

制作卷饼面团（食谱见第 3 页）。

[roʊl]['ɪntuː]['sɜːrk(ə)l] ⅛ - [θɪk] .
Roll into circle ⅛ ' thick .
卷 进入 圆圈 ⅛ - 厚的 .

擀成⅛英寸厚的圆饼。

[kʌt] ['sɜːrk(ə)l]['ɪntuː][eɪt]['iːkwəl] [wedʒz] .
Cut circle into 8 equal wedges .
切 圆圈 进入 8 平等的 楔形 .

将圆切成 8 个相等的楔形。

[spred] [iːtʃ] [wedʒ] [wɪð; wɪθ][wʌn][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
Spread each wedge with 1 tbsp .
传播 每个 楔 和 1 汤匙 .

在每块楔形蛋糕上涂抹 1 汤匙。

[wel] [dreɪnd] ['saʊərkraʊt] .
well drained sauerkraut .
出色地 排水 酸菜 .

沥干水分的酸菜。

[roʊl][ə; eɪ]['fræŋkfɜːrtər][ɪn] [iːtʃ] [wedʒ] ,
Roll a frankfurter in each wedge ,
卷 一个 法兰克福香肠 在 每个 楔 ,

将法兰克福香肠卷入每个楔形块中，

['staːtiŋ] [æt; ət][waɪd] [end][ænd; ənd] [siːl] [wel] [baɪ] ['pɪntʃɪŋ] [tɪp]['ɪntuː][roʊl] .
starting at wide end and seal well by pinching tip into roll .
开始 在 宽的 结尾 和 海豹 出色地 经过 捏 提示 进入 卷 .

从宽的一端开始，捏紧尖端，将卷边密封好。

['sprɪŋk(ə)l][roʊlz][wɪð; wɪθ] ['pɑːpi] [siːdz] .
Sprinkle rolls with poppy seeds .
撒 卷 和 罂粟 种子 .

在面包卷上撒上罂粟籽。

[pleɪs] [ɑːn] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .
Place on baking sheet .
地方 在 烘烤 床单 .

放在烤盘上。

[beɪk] [ə'baʊt] - [mɪn] .
Bake about 15 min .
烤 关于 - 最小 .

烘烤约15分钟。

[sɜːrv] [ɪ'miːdiətli] [wɪð; wɪθ][hɑːt][tə'meɪtoʊ] [sɔːs] [ænd; ənd] [ə'dɪʃən(ə)l] ['saʊərkraʊt] [ɑːn][ðə; ði][saɪd] .
Serve immediately with hot tomato sauce and additional sauerkraut on the side .
服务 立即地 和 热的 番茄 酱 和 额外的 酸菜 在 这 边 .

趁热食用，佐以热番茄酱和额外的酸菜。

[meɪks] [eɪt] . ['sɛvən]
Makes 8 . 7
制作 8 . 7

做成 8.7

[meɪn] [dɪʃ] ['ʃɔːrtkeɪk]
Main Dish Shortcakes
主要的 盘子 草莓蛋糕

主菜：酥饼

([juːz] ['rɪtʃər] ['bɪskɪt] [doʊ] — [peɪdʒ][θriː])
(Use Richer Biscuit dough — page 3)
(使用 富尔 饼干 面团 — 页 3)

（使用更丰富的饼干面团——第3页）

• [pleɪn] [ˌɪndɪ'vɪdʒuəl] ['ʃɔːrtkeɪk]
• **Plain Individual Shortcakes**
• 清楚的 个人 草莓蛋糕

· 原味单人份酥饼

[roʊl] [doʊ] [ə'baʊt] ¾ - [θɪk] , [ænd; ənd] [kʌt] [wɪð; wɪθ] [θriː] - [raʊnd] ['kʌtər] .
Roll dough about ¾ - thick , and cut with 3 - round cutter .
卷 面团 关于 ¾ - 厚的 , 和 切 和 3 - 圆形的 刀具 .

将面团擀成约 ¾ 英寸厚，然后用 3 英寸的圆形切模切割。

[beɪk] .
Bake .
烤 .

烤。

[splɪt] [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [dɪ'zaɪrd] ['fɪlɪŋ] .
Split and serve with desired filling .
分裂 和 服务 和 想要的 填充 .

切开后填入你喜欢的馅料即可食用。

• [pleɪn] [lɑːrdʒ] ['ʃɔːrtkeɪk]
• **Plain Large Shortcake**
• 清楚的 大的 草莓蛋糕

· 原味大号酥饼

[pæt] [aʊt] ½ [ʌv; əv] [doʊ] [ɪn] [raʊnd] [ɔːr] [skwer] [eɪt] - [pæn] , [dɑːt] [wɪð; wɪθ] ['bʌtər] .
Pat out ½ of dough in round or square 8 - pan , dot with butter .
拍 出去 ½ 的 面团 在 圆形的 或者 正方形 8 - 平底锅 , 点 和 黄油 .

将一半面团擀开放入 8 英寸的圆形或方形烤盘中，点上黄油。

[pæt] [aʊt] [rest] [ʌv; əv] [doʊ] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɑːn] [tɑːp] .
Pat out rest of dough and place on top .
拍 出去 休息 的 面团 和 地方 在 顶部 .

把剩下的面团拍平，放在上面。

[beɪk] .
Bake .
烤 .

烤。

[splɪt] [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [dɪ'zaɪrd] ['fɪlɪŋ] .
Split and serve with desired filling .
分裂 和 服务 和 想要的 填充 .

切开后填入你喜欢的馅料即可食用。

• [lɑːrdʒ] ['ʃɔːrtkeɪk] [ɪn] [rɪŋ]
• **Large Shortcake in Ring**
• 大的 草莓蛋糕 在 戒指

· 大号环形酥饼

[spred] [doʊ] [ɪn] [wel] [griːst] [eɪt] [ɔːr] [naɪn] - [rɪŋ] [moʊld] .
Spread dough in well greased 8 or 9 - ring mold .
传播 面团 在 出色地 涂油 8 或者 9 - 戒指 模具 .

将面团铺入涂好油脂的 8 或 9 英寸环形模具中。

[beɪk] .
Bake .
烤 .

烤。

[tɜːrn] [aʊt] [ɑːn] [lɑːrdʒ] ['plætər] .
Turn out on large platter .
转动 出去 在 大的 拼盘 .

倒扣在大盘子上。

[fɪl] ['sentər] [wɪð; wɪθ] [dɪ'zaɪrd] ['fɪlɪŋ] .
Fill **center** **with** **desired** **filling** **.**
充满 中心 和 想要的 填充 .

在中心填入所需的馅料。

• [kri:md] [mi:t] [ɔ:r] [si:] [fu:d]
• **Creamed** **Meat** **or** **Sea** **Food**
• 奶油 肉 或者 海 食物

· 奶油肉或海鲜

[ˌeɪ di: 'di:] [tu:; tə] ['mi:diəm] [waɪt] [sɔ:s] [kʌt] - [ʌp] [kʊkt] ['tʃɪkɪn] , ['tɜ:rki] , [vi:l] , [pɔ:rk] , [hæm] ,
Add **to** **medium** **white** **sauce** **cut** **-** **up** **cooked** **chicken** **,** **turkey** **,** **veal** **,** **pork** **,** **ham** **,**
添加 到 中等的 白色的 酱 切 - 向上 煮熟 鸡 , 火鸡 , 小牛肉 , 猪肉 , 火腿 ,
['tu:nə] ,
tuna **,**
金枪鱼 ,

在中等浓稠度的白酱中加入切碎的熟鸡肉、火鸡肉、小牛肉、猪肉、火腿、金枪鱼等。

['sæmən] , [ʃrɪmp] , ['kræbˌmi:t] , [ɔ:r] ['lɑ:bstər] .
salmon **,** **shrimp** **,** **crabmeat** **,** **or** **lobster** **.**
三文鱼 , 虾 , 蟹肉 , 或者 龙虾 .

鲑鱼、虾、蟹肉或龙虾。

• [mi:t] [ɔ:r] [si:] [fu:d] - [lɑ:] [kɪŋ]
• **Meat** **or** **Sea** **Food** **à** **la** **King**
• 肉 或者 海 食物 - 拉 国王

· 肉类或海鲜大餐

[tu:; tə] [kri:md] [mi:t] [ɔ:r] [si:] [fu:d] , [ˌeɪ di: 'di:] [soʊ'teɪd] ['mʌʃrʊmz] , [slaɪst] [hɑ:rd] - [kʊkt] [egz] ,
To **creamed** **meat** **or** **sea** **food** **,** **add** **sautéed** **mushrooms** **,** **sliced** **hard** **-** **cooked** **eggs** **,**
到 奶油 肉 或者 海 食物 , 添加 炒的 蘑菇 , 切片 难的 - 煮熟 鸡蛋 ,
[tʃɑ:pt] [pɪ'mjɛntoʊz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
chopped **pimientos** **,** **etc** **.**
切碎 辣椒 , ETC .

在奶油肉或海鲜中加入炒蘑菇、切片煮鸡蛋、切碎的甜椒等。

• ['kɜ:rid] [mi:t] [ɔ:r] [si:] [fu:d]
• **Curried** **Meat** **or** **Sea** **Food**
• 咖喱 肉 或者 海 食物

· 咖喱肉或海鲜

[ˌeɪ di: 'di:] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['kɜ:ri] ['paʊdər] [wen] ['meɪkɪŋ] [waɪt] [sɔ:s] [fɔ:r; fər] [kri:md] [mi:t] [ɔ:r] [si:] [fu:d]
Add **a** **little** **curry** **powder** **when** **making** **white** **sauce** **for** **creamed** **meat** **or** **sea** **food**
添加 一个 小的 咖喱 粉末 什么时候 制作 白色的 酱 为了 奶油 肉 或者 海 食物
.
:
.

制作奶油肉或海鲜白酱时，可以加入少许咖喱粉。

[dɪ'lɪʃəs] [wɪð; wɪθ] ['tʃɪkɪn] , [læm] , [vi:l] , [ʃrɪmp] .
Delicious **with** **chicken** **,** **lamb** **,** **veal** **,** **shrimp** **.**
可口的 和 鸡 , 羊肉 , 小牛肉 , 虾 .

与鸡肉、羊肉、小牛肉、虾搭配都很美味。

[wɪð; wɪθ] [ˌaɪ 'ti:] , ['ɔ:fər] ['sevrəl] ['reliʃiz] , [sʌtʃ] [æz; əz] [tʃɑ:pt] ['sɔ:ltɪd] ['pi:nʌts] , [graʊnd] [freʃ]
With **it** **,** **offer** **several** **relishes** **,** **such** **as** **chopped** **salted** **peanuts** **,** **ground** **fresh**
和 它 , 提供 一些 调味品 , 这样的 作为 切碎 咸的 花生 , 地面 新鲜的
['koʊkənʌt] ,
coconut **,**
椰子 ,

搭配食用时，可提供一些佐料，例如切碎的咸花生、磨碎的新鲜椰子等。

['tʃʌtni] , [swiːt] ['pɪkld] ['ʌnjənz] , [hɑːrd] - [kʊkt] [eg] [pʊt] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] , [tʃɑːpt] ['pɪkl] ,
chutney , **sweet** **pickled** **onions** , **hard** - **cooked** **egg** **put** **through** **a** **sieve** , **chopped** **pickle** ,
酸辣酱 , 甜的 腌制 洋葱 , 难的 - 煮熟 蛋 放 通过 一个 筛 , 切碎 泡菜 ,
[ænd; ənd] [tʃɑːpt] [krɪsp]['beɪkən] .
and **chopped** **crisp** **bacon** .
和 切碎 脆 熏肉 .

酸辣酱、甜腌洋葱、过筛的煮鸡蛋、切碎的泡菜和切碎的脆培根。

['ʌv(ə)n] - [krɪsp] ['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] ['bɪskɪts]
Oven - **Crisp** **Chicken** **and** **Biscuits**
烤箱 - 脆 鸡 和 饼干

烤箱脆皮鸡肉和饼干

[wʌn][kʌp] ['bɪˌskwɪk]
1 **cup** **Bisquick**
1 杯子 Bisquick

杯 Bisquick

[ˌtuː'tuː][tiː'ɛs'piː] .
2 **tsp** .
2 茶匙 .

2 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

¼ [tiː'ɛs'piː] .
¼ **tsp** .
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

['pepər]
pepper
胡椒

胡椒

[ˌtuː'tuː][tiː'ɛs'piː] .
2 **tsp** .
2 茶匙 .

茶匙

[pə'priːkə]
paprika
辣椒

辣椒

½ [kʌp] ['ʃɔːrtnɪŋ] ([hæf] ['bʌtər])
½ **cup** **shortening** **(** **half** **butter** **)**
½ 杯子 缩短 (一半 黄油)

½ 杯起酥油（相当于一半黄油）

[wʌn][kʌt] - [ʌp] ['fraɪɪŋ] ['tʃɪkɪn]
1 **cut** **-** **up** **frying** **chicken**
1 切 - 向上 煎炸 鸡

1 块切好的炸鸡

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 425° ([hɑːt]) .
Heat **oven** **to** **425°** **(** **hot** **)** **.**
热 烤箱 到 425° (热的) .

将烤箱预热至 425°（高温）。

[mɪks][fɜːrst] [fɔːr] [ɪn'griːdiənts] [ɪn]['peɪpər][bæg] .

Mix	first	four	ingredients	in	paper	bag	.
混合	第一的	四	原料	在	纸	包	.

将前四种原料混合在纸袋中。

[pleɪs] ['ʃɔːrtnɪŋ] [ɪn]['ɑːblɔːŋ][pæn] , 13×9½×2 - [ænd; ənd][set][ɪn]['ʌv(ə)n][tuː; tə][melt] .

Place	shortening	in	oblong	pan	,	13×9½×2	'	and	set	in	oven	to	melt	.
地方	缩短	在	长方形	平底锅	,	13×9½×2	-	和	放	在	烤箱	到	熔化	.

将起酥油放入长方形烤盘（13×9½×2英寸）中，放入烤箱融化。

[ʃeɪk] ['tʃɪkɪn] [ɪn][bæg][tuː; tə][koʊt] ['θɜːrəli] .

Shake	chicken	in	bag	to	coat	thoroughly	.
摇	鸡	在	包	到	外套	彻底	.

将鸡肉放入袋中摇晃，使其充分裹上酱料。

[pleɪs] ['tʃɪkɪn] , [skɪn] - [saɪd] - [daʊn] , [ɪn]['sɪŋg(ə)l]['leɪər][ɪn][hɑːt] ['ʃɔːrtnɪŋ] .

Place	chicken	,	skin	-	side	-	down	,	in	single	layer	in	hot	shortening	.
地方	鸡	,	皮肤	-	边	-	向下	,	在	单身的	层	在	热的	缩短	.

将鸡肉鸡皮朝下，单层平铺在热油中。

[beɪk] - [mɪn] . ; [ðen] [tɜːrn] .

Bake	45	min	.	;	then	turn	.
烤	-	最小	.	;	然后	转动	.

烤45分钟，然后翻面。

['miːnwaɪl] , [meɪk] [roʊld] ['bɪskɪt] [doʊ] (['resəpi][peɪdʒ][θriː]) .

Meanwhile	,	make	Rolled	Biscuit	dough	(	recipe	page	3	)	.
同时	,	制作	滚动	饼干	面团	(	食谱	页	3	)	.

同时，制作卷饼面团（食谱见第 3 页）。

[roʊl] [doʊ] ¼ - [θɪk] [ænd; ənd][kʌt]['ɪntuː] ['bɪskɪts] .

Roll	dough	¼	'	thick	and	cut	into	biscuits	.
卷	面团	¼	-	厚的	和	切	进入	饼干	.

将面团擀成¼英寸厚，切成饼干状。

[pʊʃ] ['tʃɪkɪn] [tuː; tə][wʌn][saɪd][ɪn][pæn] ; [pleɪs] ['bɪskɪts] [ɪn]['sɪŋg(ə)l]['leɪər][ɑːn] ['ʌðər] [saɪd] .

Push	chicken	to	one	side	in	pan	;	place	biscuits	in	single	layer	on	other	side	.
推	鸡	到	一	边	在	平底锅	;	地方	饼干	在	单身的	层	在	其他	边	.

将鸡肉推到平底锅的一侧；将饼干单层平铺在另一侧。

[beɪk] [ə'nʌðər] - [mɪn] . , [ɔːr][ʌn'tɪl] ['bɪskɪts] [ɑːr; ər] ['laɪtli] [braʊn] [ænd; ənd] ['tʃɪkɪn] ['tendər] .

Bake	another	15	min	.	,	or	until	biscuits	are	lightly	browned	and	chicken	tender	.
烤	其他	-	最小	.	,	或者	直到	饼干	是	轻轻	棕色	和	鸡	投标	.

再烤 15 分钟，或直到饼干呈浅棕色且鸡肉变软为止。

[pleɪs] ['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] ['bɪskɪts] [ɑːn] ['sɜːrvɪŋ] ['plætər] .

Place	chicken	and	biscuits	on	serving	platter	.
地方	鸡	和	饼干	在	服务	拼盘	.

将鸡肉和饼干放在餐盘上。

[fɔːr; fər]['greɪvi] , [ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .

For	gravy	,	add	2	tbsp	.
为了	肉汁	,	添加	2	汤匙	.

做肉汁时，加入 2 汤匙。

['bɪˌskwɪk] ([seɪvd] [frʌm; frəm] ['drɛdʒɪŋz]) [tuː; tə] ['drɪpɪŋ] [ɪn][pæn] .

Bisquick	(	saved	from	dredgings	)	to	drippings	in	pan	.
Bisquick	(	已保存	从	疏浚	)	到	滴落物	在	平底锅	.

将 Bisquick（从油炸过程中收集的）倒入平底锅中的油滴中。

[brɪŋ] [tuː; tə][bɔɪl] .

Bring	to	boil	.
带来	到	熬	.

煮沸。

[ˌeɪ diː 'diː] 1½ [kʌps] [hɑːt]['wɔːtər] .

Add	**1½**	**cups**	**hot**	**water**	**.**
添加	1½	杯子	热的	水	.

加入1.5杯热水。

[bɔɪl] [wʌn] [mɪn] . [fɔːr] ['sɜ˞ːvɪŋz] .

Boil	**1**	**min**	**.**	**4**	**servings**	**.**
熬	1	最小	.	4	份量	.

煮沸 1 分钟。4 人份。

[ə'spærəgəs] ['ʃɔːrtkeɪk] [wɪð; wɪθ] [tʃiːz] [sɔːs]

Asparagus	**Shortcake**	**with**	**Cheese**	**Sauce**
芦笋	草莓蛋糕	和	奶酪	酱

芦笋酥饼配奶酪酱

[hiːt] ['ʌv(ə)n] [tuː; tə] 450° ([hɑːt]) .

Heat	**oven**	**to**	**450°**	**(**	**hot**	**)**	**.**
热	烤箱	到	450°	(	热的	)	.

将烤箱预热至 450°（高温）。

[meɪk] ['bɪskɪt] [doʊ] (['resəpi] [peɪdʒ] [θriː]) .

Make	**Biscuit**	**dough**	**(**	**recipe**	**page**	**3**	**)**	**.**
制作	饼干	面团	(	食谱	页	3	)	.

制作饼干面团（配方见第3页）。

[roʊl] [aʊt] ¼ - [θɪk] .

Roll	**out**	**¼**	**'**	**thick**	**.**
卷	出去	¼	-	厚的	.

擀成¼英寸厚。

[kʌt] ['ɪntuː] [fɔːr] [ɔːr] [faɪv] - [raʊndz] .

Cut	**into**	**4**	**or**	**5**	**'**	**rounds**	**.**
切	进入	4	或者	5	-	回合	.

切成 4 或 5 英寸的圆形。

[beɪk] [ə'baʊt] - [mɪn] . [splɪt] .

Bake	**about**	**10**	**min**	**.**	**Split**	**.**
烤	关于	-	最小	.	分裂	.

烤约10分钟。切开。

[sɜːrv] ['sænwɪtʃ] - ['fæʃ(ə)n] [wɪð; wɪθ] [ə'baʊt] [faɪv] [spiə] [ʌv; əv] ['freʃli] [kʊkt] [ə'spærəgəs] [bɪ'twiːn]

Serve	**sandwich**	**-**	**fashion**	**with**	**about**	**5**	**spears**	**of**	**freshly**	**cooked**	**asparagus**	**between**
服务	三明治	-	时尚	和	关于	5	长矛	的	新鲜的	煮熟	芦笋	之间

['bɪskɪt] [hævz] .

biscuit	**halves**	**.**
饼干	一半	.

将约 5 根新鲜煮熟的芦笋夹在两片饼干中间，做成三明治状即可。

[meɪk] [tʃiːz] [sɔːs] [baɪ] ['hiːtɪŋ] 1½ [kʌps] ['miːdiəm] [waɪt] [sɔːs] , [ˌtuː'tuː] [kʌps] ['greɪtɪd] [ʃɑːrp]

Make	**Cheese**	**Sauce**	**by**	**heating**	**1½**	**cups**	**medium**	**white**	**sauce**	**,**	**2**	**cups**	**grated**	**sharp**
制作	奶酪	酱	经过	加热	1½	杯子	中等的	白色的	酱	,	2	杯子	磨碎的	锋利的

[tʃiːz] (½ ['el biː] .) ,

cheese	**(**	**½**	**lb**	**.**	**)**	**,**
奶酪	(	½	磅	.	)	,

将 1.5 杯中等浓稠度的白酱和 2 杯磨碎的浓味奶酪（½ 磅）加热，制成奶酪酱。

¼ [tiː'ɛs'piː] . [draɪ] ['mʌstərd] , [ænd; ənd] [fjuː] [greɪnz] [taɪm] ['oʊvər] [hɑːt] ['wɔːtər] [ʌn'tɪl] [tʃiːz] [melts] .

¼	**tsp**	**.**	**dry**	**mustard**	**,**	**and**	**few**	**grains**	**thyme**	**over**	**hot**	**water**	**until**	**cheese**	**melts**	**.**
¼	茶匙	.	干燥	芥末	,	和	很少	谷物	百里香	超过	热的	水	直到	奶酪	融化	.

¼ 茶匙干芥末和少许百里香，用热水煮至奶酪融化。

[pɔːr] ['oʊvər][tɑːp] .
Pour over top .
倒 超过 顶部 .

淋在上面。

['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ][sprɪg][ʌv; əv] ['pɑːrsli] .
Garnish with sprig of parsley .
装饰 和 枝 的 香菜 .

用一小枝欧芹装饰。

[fɔːr][tuː; tə][faɪv] ['sɜ˞ːvɪŋz] . [eɪt]
4 to 5 servings . 8
4 到 5 份量 . 8

4至5人份。8

['mʌfɪn] [ɔːr] ['kɔːfi] [keɪk]
Muffins or Coffee Cake
松饼 或者 咖啡 蛋糕

松饼或咖啡蛋糕

[ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
2 tbsp .
2 汤匙 .

汤匙

['ʃʊgər]
sugar
糖

糖

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

¾ [kʌp] [mɪlk]
¾ cup milk
¾ 杯子 牛奶

¾ 杯牛奶

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['bɪˌskwɪk]
2 cups Bisquick
2 杯子 Bisquick

杯 Bisquick

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 400° ([mɑːd] . [hɑːt]) .
Heat oven to 400° (mod . hot) .
热 烤箱 到 400° (模组 . 热的) .

将烤箱预热至 400°（中等温度）。

[blend] [ɪn'griːdiənts] [tə'geðər] .
Blend ingredients together .
混合 原料 一起 .

将所有材料混合均匀。

[ðen] [biːt] ['vɪgərəsli] - ['sekəndz; sɪ'kɑːndz] .
Then beat vigorously 30 seconds .
然后 打 大力 - 秒 .

然后快速搅拌30秒。

['mʌfɪn] : [fɪl] [wel] [griːst] ['mʌfɪn] [pænz] ⅔ [fʊl] .
Muffins : Fill well greased muffin pans ⅔ full .
松饼 : 充满 出色地 涂油 松饼 平底锅 ⅔ 满的 .

松饼：将抹好油的松饼模具装满 2/3。

[beɪk] - [mɪn] . [meɪks] - .
Bake 15 min . Makes 12 .
烤 - 最小 . 制作 - .

烘烤15分钟。可做12个。

['kɔːfi] [keɪk] : [spred] ['ɪntuː] [griːst] [naɪn] - [raʊnd] ['leɪər] [pæn] , [ɔːr][eɪt][ɔːr][naɪn] - [skwer] [pæn] .
Coffee Cake : Spread into greased 9 ' round layer pan , or 8 or 9 ' square pan .
咖啡 蛋糕 : 传播 进入 涂油 9 - 圆形的 层 平底锅 , 或者 8 或者 9 - 正方形 平底锅 .

咖啡蛋糕：倒入抹了油的 9 英寸圆形蛋糕模具，或 8 英寸或 9 英寸方形蛋糕模具中。

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ]['mɪkstʃər][ʌv; əv][ˌtuːˈtuː][tiːˈɛsˈpiː] .
Sprinkle with mixture of 2 tsp .
撒 和 混合物 的 2 茶匙 .

撒上 2 茶匙混合物。

['sɪnəmən] , ¼ [kʌp] ['ʃʊgər] , [ˌtuːˈtuː][ˌtiːˌbiːˌesˈpiː] .
cinnamon , ¼ cup sugar , 2 tbsp .
肉桂 , ¼ 杯子 糖 , 2 汤匙 .

肉桂粉，¼ 杯糖，2 汤匙。

['bɪˌskwɪk] , [ˌtuːˈtuː][ˌtiːˌbiːˌesˈpiː] .
Bisquick , 2 tbsp .
Bisquick , 2 汤匙 .

Bisquick，2 汤匙

[sɔːft] ['bʌtər] .
soft butter .
柔软的 黄油 .

软化的黄油。

[blend] [wɪð; wɪθ] [fɔːrk] [ʌn'tɪl] ['krʌmbli] .
Blend with fork until crumbly .
混合 和 叉 直到 易碎的 .

用叉子搅拌至呈碎屑状。

[beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .
Bake 20 to 25 min .
烤 - 到 - 最小 .

烘烤20至25分钟。

[dres] [ʌp] [jʊr; jər] ['mʌfɪn] [fɔːr] [weɪz]
Dress up your muffins 4 ways
裙子 向上 你的 松饼 4 方式

四种装饰松饼的方法

[kaɪnd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə]['resəpi] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ]
Kind Add to recipe Serve with
种类 添加 到 食谱 服务 和

添加到食谱中 佐以

['beɪkən][foʊld] ¼ [kʌp] [krɪsp] , [daɪst] , [kʊkt] ['beɪkən]['ɪntuː]['bætər] .
Bacon Fold ¼ cup crisp , diced , cooked bacon into batter .
熏肉 折叠 ¼ 杯子 脆 , 切丁 , 煮熟 熏肉 进入 连击 .

培根：将 1/4 杯酥脆的、切丁的熟培根拌入面糊中。

['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] [ænd; ənd] [fruːt] ['sæləd]
cottage cheese and fruit salad
小屋 奶酪 和 水果 沙拉

乡村奶酪和水果沙拉

[tʃiːz] [ˌeɪ diː 'diː] ½ [tuː; tə][wʌn][kʌp] ['greɪtɪd] , [ʃɑːrp] , ['jeloʊ] [tʃiːz] .
Cheese Add ½ to 1 cup grated , sharp , yellow cheese .
奶酪 添加 ½ 到 1 杯子 磨碎的 , 锋利的 , 黄色的 奶酪 .

奶酪：加入 ½ 至 1 杯磨碎的、味道浓郁的黄色奶酪。

['eni] [mi:t] ['kæsəroʊl]
any **meat** **casserole**
任何 肉 沙锅

任何肉类砂锅

[tʃaɪv] [foʊld] ¼ [kʌp] [tʃɑ:pt] [tʃaɪvz] ['ɪntu:] ['bætər] .
Chive **Fold** **¼** **cup** **chopped** **chives** **into** **batter** **.**
细香葱 折叠 ¼ 杯子 切碎 细香葱 进入 连击 .

将 1/4 杯切碎的细香葱拌入面糊中。

['sæmən] [loʊf]
salmon **loaf**
三文鱼 面包

三文鱼面包

['ɔrɪndʒ] [ju:z] ½ [kʌp] ['ɔrɪndʒ] [dʒu:s][fɔ:r; fər] ½ [kʌp] [ʌv; əv][ðə; ði] [mɪlk] .
Orange **Use** **½** **cup** **orange** **juice** **for** **½** **cup** **of** **the** **milk** **.**
橙子 使用 ½ 杯子 橙子 汁 为了 ½ 杯子 的 这 牛奶 .

橙汁：用 ½ 杯橙汁代替 ½ 杯牛奶。

['sprɪŋk(ə)l][tɑ:p][ʌv; əv] ['bætər] [wɪð; wɪθ] ['ʃʊgər] .
Sprinkle **top** **of** **batter** **with** **sugar** **.**
撒 顶部 的 连击 和 糖 .

在面糊表面撒上糖。

[hæm][ænd; ənd] eggs9
ham **and** **eggs9**
火腿 和 eggs9

火腿和鸡蛋9

['tʃɪli] ['sʌpər] [ænd; ənd][kɔ:rn] ['mʌfɪn]
Chili **Supper** **and** **Corn** **Muffins**
辣椒 晚餐 和 玉米 松饼

辣椒晚餐和玉米松饼

[wʌn]['el bi:] .
1 **lb** **.**
1 磅 .

1磅

[graʊnd] [bi:f]
ground **beef**
地面 牛肉

碎牛肉

½ [kʌp] [tʃɑ:pt] ['ʌnjən]
½ **cup** **chopped** **onion**
½ 杯子 切碎 洋葱

半杯切碎的洋葱

[ˌtu:'tu:][ˌti:ˌbi:ˌes'pi:] .
2 **tbsp** **.**
2 汤匙 .

汤匙

[fæt][ɔ:r] ['drɪpɪŋ]
fat **or** **drippings**
胖的 或者 滴落物

油脂或滴落物

1½ [ti:'ɛs'pi:] .
1½ **tsp** **.**
1½ 茶匙 .

1½茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

½ [tiːˈɛsˈpiː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

['pepər]
pepper
胡椒

胡椒

½ [tiːˈɛsˈpiː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

['tʃɪli] ['paʊdər] ([mɔːr] [ɪf] [dɪ'zaɪrd])
chili powder (more if desired)
辣椒 粉末 (更多的 如果 想要的)

辣椒粉（可根据个人口味添加）

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [kʊkt] [tə'meɪtoʊz] ([noʊ] . [ˌtuːˈtuː][kæn; kən])
2 cups cooked tomatoes (no . 2 can)
2 杯子 煮熟 西红柿 (不 . 2 能)

2 杯熟番茄（2 号罐头）

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [kʊkt] ['kɪdni] [biːnz] ([noʊ] . [ˌtuːˈtuː][kæn; kən]) , [dreɪnd]
2 cups cooked kidney beans (no . 2 can) , drained
2 杯子 煮熟 肾 豆子 (不 . 2 能) , 排水

2 杯煮熟的芸豆（2 号罐头），沥干水分

[braʊn] [biːf] [ænd; ənd] ['ʌnjən] [ɪn] [fæt] [ɪn] ['hevi] ['skɪlɪt] .
Brown beef and onion in fat in heavy skillet .
棕色的 牛肉 和 洋葱 在 胖的 在 重的 煎锅 .

在厚底煎锅中用油脂将牛肉和洋葱炒至棕色。

['siːz(ə)n] [wɪð; wɪθ] [sɔːlt] , ['pepər] , [ænd; ənd] ['tʃɪli] ['paʊdər] .
Season with salt , pepper , and chili powder .
季节 和 盐 , 胡椒 , 和 辣椒 粉末 .

用盐、胡椒粉和辣椒粉调味。

[stɜːr] [ɪn] [tə'meɪtoʊz] [ænd; ənd] ['kɪdni] [biːnz] .
Stir in tomatoes and kidney beans .
搅拌 在 西红柿 和 肾 豆子 .

加入西红柿和芸豆。

['kʌvər] [ænd; ənd] ['sɪmər] ['dʒentli] [ə'baʊt] [wʌn] [ˌetʃ 'ɑr] . , ['stɜːrɪŋ] [ə'keɪʒ(ə)nəli] .
Cover and simmer gently about 1 hr . , stirring occasionally .
覆盖 和 煨 轻轻地 关于 1 hr . , 搅拌 偶尔 .

盖上锅盖，小火慢炖约 1 小时，偶尔搅拌。

[sɜːrv] [hɑːt] ['oʊvər] [kɔːrn] ['mʌfɪn] (['resəpi] [bɪ'loʊ]) .
Serve hot over Corn Muffins (recipe below) .
服务 热的 超过 玉米 松饼 (食谱 以下) .

趁热淋在玉米松饼上（食谱如下）。

[sɪks] ['sɜ˞ːvɪŋz] .
6 servings .
6 份量 .

6人份。

[kɔːrn] ['mʌfɪn] : [hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 450° ([hɑːt]) .

Corn	Muffins	:	Heat	oven	to	450°	(	hot	)	.
玉米	松饼	:	热	烤箱	到	450°	(	热的	)	.

玉米松饼：将烤箱预热至 450°（高温）。

[mɪks] 1¼ [kʌps] ['bɪˌskwɪk] , ¾ [kʌp][kɔːrn] [miːl] , ½ [tiː'ɛs'piː] .

Mix	1¼	cups	Bisquick	,	¾	cup	corn	meal	,	½	tsp	.
混合	1¼	杯子	Bisquick	,	¾	杯子	玉米	一顿饭	,	½	茶匙	.

将 1¼ 杯 Bisquick 混合，¾ 杯玉米粉，½ 茶匙。

[sɔːlt] , [ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .

salt	,	2	tbsp	.
盐	,	2	汤匙	.

盐，2汤匙。

['ʃʊgər] , [wʌn] [eg] , [ænd; ənd] ¾ [kʌp] [mɪlk] [ænd; ənd] [biːt] [wel] [wɪð; wɪθ]['roʊtəri] ['biːtər] .

sugar	,	1	egg	,	and	¾	cup	milk	and	beat	well	with	rotary	beater	.
糖	,	1	蛋	,	和	¾	杯子	牛奶	和	打	出色地	和	旋转	击打者	.

将糖、1 个鸡蛋和 ¾ 杯牛奶用旋转搅拌器充分搅拌。

[fɪl] [griːst] ['miːdiəm] ['mʌfɪn] [kʌps] ⅔ [fʊl] .

Fill	greased	medium	muffin	cups	⅔	full	.
充满	涂油	中等的	松饼	杯子	⅔	满的	.

将抹了油的中号松饼模具装满 2/3。

[beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] . [meɪks] - .

Bake	15	to	20	min	.	Makes	12	.
烤	-	到	-	最小	.	制作	-	.

烘烤15至20分钟。可做12个。

['speʃ(ə)l] ['kɔːfi] [keɪks]

Special	Coffee	Cakes
特别的	咖啡	蛋糕

特色咖啡蛋糕

['æp(ə)l] [tʃɪp] [brʌntʃ] [keɪk]

Apple	Chip	Brunch	Cake
苹果	芯片	早午餐	蛋糕

苹果片早午餐蛋糕

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 400° ([mɑːd] . [hɑːt]) .

Heat	oven	to	400°	(	mod	.	hot	)	.
热	烤箱	到	400°	(	模组	.	热的	)	.

将烤箱预热至 400°（中等温度）。

[ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .

Add	2	tbsp	.
添加	2	汤匙	.

加入 2 汤匙。

['ʃʊgər] , [ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .

sugar	,	2	tbsp	.
糖	,	2	汤匙	.

糖，2汤匙

[meltid] ['ʃɔːrtnɪŋ] [tuː; tə] ['kɔːfi] [keɪk] (['resəpi][peɪdʒ][eɪt]) .

melted	shortening	to	Coffee	Cake	(	recipe	page	8	)	.
融化	缩短	到	咖啡	蛋糕	(	食谱	页	8	)	.

将融化的起酥油加入咖啡蛋糕中（食谱第 8 页）。

[foʊld][ɪn][wʌn][kʌp] ['faɪnli] [tʃɑːpt] [peəd] ['æplz] .

Fold	in	1	cup	finely	chopped	pared	apples	.
折叠	在	1	杯子	精细地	切碎	精简	苹果	.

拌入 1 杯切碎的去皮苹果。

[spred] [ɪn] [griːst] [naɪn] - [raʊnd] ['leɪər] [pæn] , [ɔːr][naɪn] - [skwer] [pæn] .
Spread in greased 9 ' round layer pan , or 9 ' square pan .
传播 在 涂油 9 - 圆形的 层 平底锅 , 或者 9 - 正方形 平底锅 .

铺在抹了油的 9 英寸圆形烤盘或 9 英寸方形烤盘中。

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] ['tɑːpɪŋ] [meɪd] [baɪ] ['blendɪŋ] [ʌn'tɪl] ['krʌmbli] , [ˌtuː'tuː][tiː'ɛs'piː] .
Sprinkle with topping made by blending until crumbly , 2 tsp .
撒 和 配料 制成 经过 混合 直到 易碎的 , 2 茶匙 .

撒上用搅拌机搅打至呈碎屑状的配料，2茶匙。

['sɪnəmən] , ¼ [kʌp] ['ʃʊgər] , [ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
cinnamon , ¼ cup sugar , 2 tbsp .
肉桂 , ¼ 杯子 糖 , 2 汤匙 .

肉桂粉，¼ 杯糖，2 汤匙。

['bɪˌskwɪk] , [ænd; ənd][ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
Bisquick , and 2 tbsp .
Bisquick , 和 2 汤匙 .

Bisquick，以及 2 汤匙。

[sɔːft] ['bʌtər] .
soft butter .
柔软的 黄油 .

软化的黄油。

[beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .
Bake 20 to 25 min .
烤 - 到 - 最小 .

烘烤20至25分钟。

[pruːn] , ['æprɪkɑːt; 'eɪprɪkɑːt] , [ɔːr]['paɪnæp(ə)l] ['kɔːfi] [keɪk]
Prune , Apricot , or Pineapple Coffee Cake
修剪 , 杏 , 或者 菠萝 咖啡 蛋糕

西梅、杏或菠萝咖啡蛋糕

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 400° ([mɑːd] . [hɑːt]) .
Heat oven to 400° (mod . hot) .
热 烤箱 到 400° (模组 . 热的) .

将烤箱预热至 400°（中等温度）。

[meɪk] ['kɔːfi] [keɪk] (['resəpi][peɪdʒ][eɪt]) .
Make Coffee Cake (recipe page 8) .
制作 咖啡 蛋糕 (食谱 页 8) .

制作咖啡蛋糕（食谱见第 8 页）。

[spred] ['ɪntuː] [griːst] [eɪt] - [raʊnd] ['leɪər] [pæn][ɔːr][naɪn] - [skwer] [pæn] .
Spread into greased 8 ' round layer pan or 9 ' square pan .
传播 进入 涂油 8 - 圆形的 层 平底锅或者 9 - 正方形 平底锅 .

铺入抹了油的 8 英寸圆形烤盘或 9 英寸方形烤盘中。

[spred] [wɪð; wɪθ][ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
Spread with 2 tbsp .
传播 和 2 汤匙 .

涂抹2汤匙。

['bʌtər] , [meltid] .
butter , melted .
黄油 , 融化 .

融化的黄油。

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] ¼ [kʌp] [waɪt] [ɔːr] [braʊn] ['ʃʊgər] (¾ [tiː'ɛs'piː] .
Sprinkle with ¼ cup white or brown sugar (¾ tsp .
撒 和 ¼ 杯子 白色的 或者 棕色的 糖 (¾ 茶匙 .

撒上 ¼ 杯白糖或红糖（¾ 茶匙）。

['sɪnəmən] [fɔːr; fər] [pruːn] ['tɑːpɪŋ]) .
cinnamon for prune topping) .
肉桂 为了 修剪 配料) .

肉桂粉（用于装饰西梅干）。

[ə'reɪndʒ] ['oʊvər][tɑːp] , [wʌn][kʌp] [tʃɑːpt] , [dreɪnd] , [kʊkt] [pruːnz] [ɔːr]['eɪprɪkɒts][ɔːr][wʌn][kʌp]
Arrange over top , 1 cup chopped , drained , cooked prunes or apricots or 1 cup
安排 超过 顶部 , 1 杯子 切碎 , 排水 , 煮熟 西梅 或者 杏子 或者 1 杯子
[dreɪnd] [krʌʃt] ['paɪnæp(ə)l] .
drained crushed pineapple .
排水 碎 菠萝 .

在顶部铺上 1 杯切碎、沥干水分的煮熟的西梅或杏干，或者 1 杯沥干水分的碎菠萝。

[beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] . -
Bake 20 to 25 min . 10
烤 - 到 - 最小 . -

烘烤20至25分钟。

['dʌmplɪŋz]
Dumplings
饺子

饺子

[ˌeɪ diː 'diː] ¾ [kʌp] [mɪlk] [tuː; tə][ˌtuː'tuː] [kʌps] ['bɪˌskwɪk] .
Add ¾ cup milk to 2 cups Bisquick .
添加 ¾ 杯子 牛奶 到 2 杯子 Bisquick .

将 3/4 杯牛奶加入 2 杯 Bisquick 预拌粉中。

[mɪks] ['θɜːrəli] [wɪð; wɪθ][fɔːrk] .
Mix thoroughly with fork .
混合 彻底 和 叉 .

用叉子充分搅拌。

[drɑːp][baɪ] ['spuːnˌfʊlz] ['ɑːntə] ['tʃɪkɪn] , [miːt] , [ɔːr]['vedʒtəb(ə)lz][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] [stuː] ([nɑːt]['ɪntuː]['lɪkwɪd]) .
Drop by spoonfuls onto chicken , meat , or vegetables in boiling stew (not into liquid) .
降低 经过 一勺 到 鸡 , 肉 , 或者 蔬菜 在 沸腾 炖 (不是 进入 液体) .

用勺子将酱汁滴在沸腾的炖菜中的鸡肉、肉类或蔬菜上（不要滴入汤汁中）。

[kʊk] ['oʊvər] [loʊ] [hiːt] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] [wɪð; wɪθ]['ket(ə)l] [ʌn'kʌvərd] [ænd; ənd] - ['mɪnɪts] [wɪð; wɪθ]
Cook over low heat for 10 minutes with kettle uncovered and 10 minutes with
厨师 超过 低的 热 为了 - 分钟 和 壶 裸露 和 - 分钟 和
['ket(ə)l] ['kʌvərd] .
kettle covered .
壶 涵盖 .

先用小火煮10分钟（水壶不盖盖子），再用小火煮10分钟（水壶盖盖上盖子）。

['lɪkwɪd] [ʃʊd; ʃəd][dʒʌst] ['bʌb(ə)l] ['dʒentli] .
Liquid should just bubble gently .
液体 应该 只是 气泡 轻轻地 .

液体应该只是轻轻冒泡。

[rɪ'muːv] ['dʌmplɪŋz] .
Remove dumplings .
消除 饺子 .

取出饺子。

[meɪks] - [tuː; tə] - . -
Makes 10 to 12 . 11
制作 - 到 - . -

可制作 10 至 12.11 份

[dres] [ʌp] [jʊr; jər] ['dʌmplɪŋz] [faɪv] [weɪz]

Dress	up	your	dumplings	5	ways
裙子	向上	你的	饺子	5	方式

5种方法让你的饺子更美味

[kaɪnd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə]['resəpi] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ]

Kind	Add	to	recipe	Serve	with
种类	添加	到	食谱	服务	和

添加到食谱中 佐以

[kɔːrn] ¾ [kʌp] [hoʊl] ['kɜːrn(ə)l][kɔːrn] , [wʌn][ˌtiːˌbiːˌes'piː] . [tʃɑːpt] ['ʌnjən] [biːf] [stuː]

Corn	¾	cup	whole	kernel	corn	,	1	tbsp	.	chopped	onion	beef	stew
玉米	¾	杯子	所有的	核心	玉米	,	1	汤匙	.	切碎	洋葱	牛肉	炖

玉米粒 ¾ 杯，洋葱碎 1 汤匙，牛肉炖菜

['wɔːlnʌt] - ['seləri] ½ [kʌp] ['kɔːrsli] [tʃɑːpt] ['wɔːlnʌts] , ½ [kʌp] ['faɪnli] [tʃɑːpt] ['seləri] ['tʃɪkɪn] ['frɪkəsiː]

Walnut	-	Celery	½	cup	coarsely	chopped	walnuts	,	½	cup	finely	chopped	celery	chicken	fricassee
核桃	-	芹菜	½	杯子	粗略地	切碎	核桃	,	½	杯子	精细地	切碎	芹菜	鸡	炖菜

核桃芹菜 ½ 杯粗切核桃，½ 杯细切芹菜 鸡肉烩菜

['reɪz(ə)n] ½ [kʌp] ['reɪzɪnz] ['tʃɪkɪn] ['frɪkəsiː]

Raisin	½	cup	raisins	chicken	fricassee
葡萄干	½	杯子	葡萄干	鸡	炖菜

葡萄干 ½ 杯葡萄干 鸡肉烩菜

[mɪnt] ½ [tiː'ɛs'piː] .

Mint	½	tsp	.
薄荷	½	茶匙	.

薄荷 ½ 茶匙

[draɪd] [mɪnt] [læm] [stuː]

dried	mint	lamb	stew
干燥	薄荷	羊肉	炖

干薄荷羊肉炖菜

[pə'mentoʊ] - [griːn] ['pepər] [ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .

Pimiento	-	Green	Pepper	2	tbsp	.
辣椒	-	绿色的	胡椒	2	汤匙	.

青椒 2 汤匙

[iːtʃ] [tʃɑːpt] [pə'mentoʊ][ænd; ənd] [griːn] ['pepər] [viːl] [stuː]

each	chopped	pimiento	and	green	pepper	veal	stew
每个	切碎	辣椒	和	绿色的	胡椒	小牛肉	炖

每份切碎的甜椒和青椒小牛肉炖菜

['tʃɪkɪn] ['frɪkəsiː] [wɪð; wɪθ] ['bɪˌskwɪk] ['dʌmplɪŋz]

Chicken	Fricassee	with	Bisquick	Dumplings
鸡	炖菜	和	Bisquick	饺子

鸡肉烩配速溶面团

[wʌn] ['tʃɪkɪn] ([fɔːr][tuː; tə][faɪv]['el biː] .) [kʌt] [ʌp]

1	chicken	(	4	to	5	lb	.	)	cut	up
1	鸡	(	4	到	5	磅	.	)	切	向上

1只鸡（4至5磅）切块

¼ [kʌp] [fæt]

¼	cup	fat
¼	杯子	胖的

¼ 杯脂肪

[ˌtuːˈtuː] [sprɪgz] ['pɑːrsli]
2 **sprigs** **parsley**
2 枝条 香菜

枝欧芹

[fɔːr] ['seləri] [tɑːps]
4 **celery** **tops**
4 芹菜 最高额

片芹菜叶

[wʌn] ['kærət] , [slaɪst]
1 **carrot** **,** **sliced**
1 胡萝卜 , 切片

1根胡萝卜，切片

[wʌn] [slaɪs] [ʌv; əv] ['ʌnjən]
1 **slice** **of** **onion**
1 片 的 洋葱

片洋葱

[ˌtuːˈtuː] [tiːˈɛsˈpiː] .
2 **tsp** **.**
2 茶匙 .

茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

⅛ [tiːˈɛsˈpiː] .
⅛ **tsp** **.**
⅛ 茶匙 .

⅛茶匙

['pepər]
pepper
胡椒

胡椒

[braʊn] ['tʃɪkɪn] ['sloʊli] [ɪn] [fæt] .
Brown **chicken** **slowly** **in** **fat** **.**
棕色的 鸡 缓慢地 在 胖的 .

用油脂慢慢将鸡肉煎至金黄。

[pleɪs] [ɪn] ['ket(ə)l] [wɪð; wɪθ] [dʒʌst] [ɪ'nʌf] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] [tuː; tə] ['kʌvər] .
Place **in** **kettle** **with** **just** **enough** **boiling** **water** **to** **cover** **.**
地方 在 壶 和 只是 足够的 沸腾 水 到 覆盖 .

放入水壶中，加入刚好没过食材的沸水。

[ˌeɪ diː 'diː] [rest] [ʌv; əv] [ɪn'griːdiənts] .
Add **rest** **of** **ingredients** **.**
添加 休息 的 原料 .

加入剩余的食材。

[bɔɪl] [faɪv] [mɪn] .
Boil **5** **min** **.**
熬 5 最小 .

煮沸 5 分钟。

[tɜːrn] [daʊn] [hiːt] [ænd; ənd] ['sɪmər] [ʌn'tɪl] ['tendər] ([ˌtuːˈtuː] [tuː; tə] [θriː] [ˌetʃ 'ɑr] .) .
Turn **down** **heat** **and** **simmer** **until** **tender** **(** **2** **to** **3** **hr** **.** **)** **.**
转动 向下 热 和 煨 直到 投标 (2 到 3 hr .) .

调小火慢炖至软烂（2 至 3 小时）。

[prɪ'per] [ænd; ənd] [kʊk] ['dʌmplɪŋz] (['resəpi] [peɪdʒ] -) — [ɪk'sept] [ˌeɪ di: 'di:] ¼ [kʌp] [tʃɑ:pt] ['pɑ:rsli]

Prepare	and	cook	Dumplings	(	recipe	page	10	)	—	except	add	¼	cup	chopped	parsley
准备	和	厨师	饺子	(	食谱	页	-	)	—	除了	添加	¼	杯子	切碎	香菜

.

:

.

准备并烹制饺子（食谱第 10 页）——但要加入 ¼ 杯切碎的欧芹。

[rɪ'mu:v] ['dʌmplɪŋz] [ænd; ənd] ['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɑ:n] ['plætər] .

Remove	dumplings	and	chicken	and	place	on	platter	.
消除	饺子	和	鸡	和	地方	在	拼盘	.

取出饺子和鸡肉，放在盘子里。

[ki:p] [hɑ:t] [waɪl] ['meɪkɪŋ] ['greɪvi] (['resəpi] [bɪ'loʊ]) .

Keep	hot	while	making	Gravy	(	recipe	below	)	.
保持	热的	尽管	制作	肉汁	(	食谱	以下	)	.

制作肉汁时保持温度（配方如下）。

[eɪt] ['sɝ:vɪŋz] .

8	servings	.
8	份量	.

8人份。

['greɪvi] : [li:v] ['tʃɪkɪn] [brɔ:θ] ([ə'baʊt] [fɔ:r] [kʌps]) [ɪn] ['ket(ə)l] ['oʊvər] [loʊ] [hi:t] .

Gravy	:	Leave	chicken	broth	(	about	4	cups	)	in	kettle	over	low	heat	.
肉汁	:	离开	鸡	肉汤	(	关于	4	杯子	)	在	壶	超过	低的	热	.

肉汁：将鸡汤（约 4 杯）放入锅中，用小火加热。

[skɪm] [ɔ:f] [ɪk'ses] [fæt] .

Skim	off	excess	fat	.
撇去	离开	过量的	胖的	.

撇去多余脂肪。

[mɪks] ½ [kʌp] ['bɪˌskwɪk] [ænd; ənd] [wʌn] [kʌp] [mɪlk] [ɔ:r] [koʊld] ['wɔ:tər] [tu:; tə] [ə; eɪ] [smu:ð] [peɪst] .

Mix	½	cup	Bisquick	and	1	cup	milk	or	cold	water	to	a	smooth	paste	.
混合	½	杯子	Bisquick	和	1	杯子	牛奶	或者	寒冷的	水	到	一个	光滑的	粘贴	.

将 ½ 杯 Bisquick 和 1 杯牛奶或冷水混合成光滑的糊状物。

[stɜ:r] ['ɪntu:] [brɔ:θ] .

Stir	into	broth	.
搅拌	进入	肉汤	.

拌入肉汤中。

[kʊk] [ʌn'tɪl] ['θɪkənd] ([ə'baʊt] - [mɪn] .)

Cook	until	thickened	(	about	15	min	.	)
厨师	直到	增稠	(	关于	-	最小	.	)

煮至浓稠（约15分钟）

['stɜ:rɪŋ] [ə'keɪʒ(ə)nəli] .

stirring	occasionally	.
搅拌	偶尔	.

偶尔搅拌一下。

['si:z(ə)n] [tu:; tə] [teɪst] .

Season	to	taste	.
季节	到	品尝	.

根据个人口味调味。

['saʊərkraʊt] [wɪð; wɪθ] [fræŋks] [ænd; ənd] ['dʌmplɪŋz]

Sauerkraut	with	Franks	and	Dumplings
酸菜	和	弗兰克斯	和	饺子

酸菜配法兰克福香肠和饺子

[ˌeɪ diː ˈdiː][ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ˈwɔːtər][tuː; tə] [tuː] [noʊ] . - [kænz] [ˈsaʊərkraʊt] [ɪn] [ˈsɔːspæn] .

Add	2	cups	water	to	two	no	.	303	cans	sauerkraut	in	saucepan	.
添加	2	杯子	水	到	二	不	.	-	罐头	酸菜	在	平底锅	.

在平底锅中，将两罐303号酸菜加入2杯水。

[ˈsɪmər] - [ˈmɪnɪts] .

Simmer	30	minutes	.
煨	-	分钟	.

小火慢炖30分钟。

[ˈberi] [eɪt] [ˈfræŋkfəːtəz] ([ɔːr][wʌn][ˈel biː] .) [ɪn] [ˈsaʊərkraʊt] .

Bury	8	frankfurters	(	or	1	lb	.	)	in	sauerkraut	.
埋葬	8	法兰克福香肠	(	或者	1	磅	.	)	在	酸菜	.

将 8 根法兰克福香肠（或 1 磅）埋在酸菜里。

[prɪˈper] [ænd; ənd] [kʊk] ½ [ˈdʌmplɪŋz] ([ˈresəpi][peɪdʒ] -) .

Prepare	and	cook	½	Dumplings	(	recipe	page	10	)	.
准备	和	厨师	½	饺子	(	食谱	页	-	)	.

准备并煮熟 ½ 个饺子（食谱见第 10 页）。

[ˌeɪ diː ˈdiː] ½ [tiːˈɛsˈpiː] .

Add	½	tsp	.
添加	½	茶匙	.

加入 ½ 茶匙。

[ˈkærəweɪ] [siːdz] , [ɪf] [dɪˈzaɪrd] .

caraway	seeds	,	if	desired	.
葛缕子	种子	, 如果		想要的	.

可选：加入香芹籽。

[sɜːrv] [hɑːt] .

Serve	hot	.
服务	热的	.

趁热食用。

[fɔːr] [ˈsɜ˞ːvɪŋz] .

4	servings	.
4	份量	.

4人份。

[pɔːrk][ænd; ənd] [ˈdʌmplɪŋz]

Pork	and	Dumplings
猪肉	和	饺子

猪肉饺子

[braʊn] [sɪks][pɔːrk] [tʃɔps] [ɪn] [diːp] [ˈskɪlɪt] [ɔːr] [ˈhevi] [ˈket(ə)l] .

Brown	6	pork	chops	in	deep	skillet	or	heavy	kettle	.
棕色的	6	猪肉	排骨	在	深的	煎锅	或者	重的	壶	.

在深煎锅或厚底锅中将 6 块猪排煎至棕色。

[ˈsiːz(ə)n] .

Season	.
季节	.

季节。

[ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn] [ˈmiːdiəm] [ˈʌnjən] , [ˈθɪnli] [slaɪst] , [ænd; ənd] ¼ [kʌp][ˈwɔːtər] .

Add	1	medium	onion	,	thinly	sliced	,	and	¼	cup	water	.
添加	1	中等的	洋葱	,	薄薄的	切片	,	和	¼	杯子	水	.

加入 1 个中等大小的洋葱（切成薄片）和 ¼ 杯水。

[ˈkʌvər] [ˈskɪlɪt] ; [ˈsɪmər] [ʌnˈtɪl] [miːt] [ɪz] [ˈtendər] (- [tuː; tə] - [mɪn] .) .

Cover	skillet	;	simmer	until	meat	is	tender	(	40	to	50	min	.	)	.
覆盖	煎锅	;	煨	直到	肉	是	投标	(	-	到	-	最小	.	)	.

盖上锅盖；小火慢炖至肉变软（40 至 50 分钟）。

[ˌeɪ diː 'diː] 1½ [tuː; tə][θriː][kʌps]['wɔːtər] .

Add	**1½**	**to**	**3**	**cups**	**water**	**.**
添加	1½	到	3	杯子	水	.

加入 1.5 至 3 杯水。

[prɪ'per] [ænd; ənd] [kʊk] ['dʌmplɪŋz] (['resəpi][peɪdʒ] -) .

Prepare	**and**	**cook**	**Dumplings**	**(**	**recipe**	**page**	**10**	**)**	**.**
准备	和	厨师	饺子	(	食谱	页	-	)	.

准备并烹制饺子（食谱见第 10 页）。

[rɪ'muːv] [miːt] [ænd; ənd] ['dʌmplɪŋz] [tuː; tə][hɑːt]['plætər] [waɪl] ['meɪkɪŋ] ['greɪvi] .

Remove	**meat**	**and**	**dumplings**	**to**	**hot**	**platter**	**while**	**making**	**gravy**	**.**
消除	肉	和	饺子	到	热的	拼盘	尽管	制作	肉汁	.

制作肉汁时，将肉和饺子盛入热盘中。

[sɪks] ['sɝːvɪŋz] .

6	**servings**	**.**
6	份量	.

6人份。

[dɪ'zɜːrt] ['dʌmplɪŋz]

Dessert	**Dumplings**
甜点	饺子

甜饺子

[mɪks][ɪn] ['sɔːspæn] [θriː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .

Mix	**in**	**saucepan**	**3**	**tbsp**	**.**
混合	在	平底锅	3	汤匙	.

在平底锅中混合 3 汤匙。

['bɪˌskwɪk] , [θriː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] . ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] ¼ [tiː'ɛs'piː] .

Bisquick	**,**	**3**	**tbsp**	**.**	**sugar**	**,**	**and**	**¼**	**tsp**	**.**
Bisquick	,	3	汤匙	.	糖	,	和	¼	茶匙	.

Bisquick 预拌粉，3 汤匙糖，以及 ¼ 茶匙。

[sɔːlt] .

salt	**.**
盐	.

盐。

['grædʒuəli][stɜːr][ɪn] 1½ [kʌps][dʒuːs][frʌm; frəm] [kænd] [fruːt] .

Gradually	**stir**	**in**	**1½**	**cups**	**juice**	**from**	**canned**	**fruit**	**.**
逐步地	搅拌	在	1½	杯子	汁	从	罐装	水果	.

慢慢倒入1.5杯罐装水果汁。

[brɪŋ] [tuː; tə][bɔɪl] ; [bɔɪl]['dʒentli][ˌtuː'tuː][mɪn] . ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] .

Bring	**to**	**boil**	**;**	**boil**	**gently**	**2**	**min**	**.**	**stirring**	**constantly**	**.**
带来	到	熬	;	熬	轻轻地	2	最小	.	搅拌	不断地	.

煮沸；小火煮2分钟，不断搅拌。

[stɜːr][ɪn][wʌn][kʌp] [kænd] [ɔːr] [freʃ] [fruːt] , [ˌtuː'tuː][tuː; tə][θriː][tiː'ɛs'piː] .

Stir	**in**	**1**	**cup**	**canned**	**or**	**fresh**	**fruit**	**,**	**2**	**to**	**3**	**tsp**	**.**
搅拌	在	1	杯子	罐装	或者	新鲜的	水果	,	2	到	3	茶匙	.

拌入 1 杯罐装或新鲜水果，2 至 3 茶匙。

['lemən][dʒuːs] , ½ [tiː'ɛs'piː] .

lemon	**juice**	**,**	**½**	**tsp**	**.**
柠檬	汁	,	½	茶匙	.

柠檬汁，½茶匙。

['greɪtɪd]['lemən][ɔːr] ['ɔrɪndʒ] [raɪnd] , [ænd; ənd] - / - [tiː'ɛs'piː] . ['nʌtmeg][ɔːr] ['sɪnəmən] .

grated	**lemon**	**or**	**orange**	**rind**	**,**	**and**	**1**	**/**	**16**	**tsp**	**.**	**nutmeg**	**or**	**cinnamon**	**.**
磨碎的	柠檬	或者	橙子	果皮	,	和	-	/	-	茶匙	.	肉豆蔻	或者	肉桂	.

磨碎的柠檬皮或橙皮，以及 1/16 茶匙肉豆蔻或肉桂。

[prɪˈper] [ænd; ənd] [kʊk] [ˈdʌmplɪŋz] ([ˈresəpi] [peɪdʒ] -) .

Prepare	**and**	**cook**	**Dumplings**	**(**	**recipe**	**page**	**10**	**)**	**.**
准备	和	厨师	饺子	(	食谱	页	-	)	.

准备并烹制饺子（食谱见第 10 页）。

[sɜːrv] [ɪˈmiːdiətli] .

Serve	**immediately**	**.**
服务	立即地	.

立即食用。

[sɪks] [ˈsɝːvɪŋz] . -

6	**servings**	**.**	**12**
6	份量	.	-

6人份。12

[nʌt] [bred]

Nut	**Bread**
坚果	面包

坚果面包

½ [kʌp] [ˈʃʊgər]

½	**cup**	**sugar**
½	杯子	糖

半杯糖

[wʌn] [eg]

1	**egg**
1	蛋

1个鸡蛋

1¼ [kʌps] [mɪlk]

1¼	**cups**	**milk**
1¼	杯子	牛奶

1¼ 杯牛奶

[θriː] [kʌps] [ˈbɪˌskwɪk]

3	**cups**	**Bisquick**
3	杯子	Bisquick

杯 Bisquick

1½ [kʌps] [tʃɑːpt] [ˈdaɪmənd] [ˈwɔːlnʌts]

1½	**cups**	**chopped**	**Diamond**	**Walnuts**
1½	杯子	切碎	钻石	核桃

1.5 杯切碎的钻石核桃

[hiːt] [ˈʌv(ə)n] [tuː; tə] 350° ([mɑːd] .) .

Heat	**oven**	**to**	**350°**	**(**	**mod**	**.**	**)**	**.**
热	烤箱	到	350°	(	模组	.	)	.

将烤箱预热至 350°（中等温度）。

[mɪks] [ˈʃʊgər] , [eg] , [mɪlk] , [ænd; ənd] [ˈbɪˌskwɪk] .

Mix	**sugar**	**,**	**egg**	**,**	**milk**	**,**	**and**	**Bisquick**	**.**
混合	糖	,	蛋	,	牛奶	,	和	Bisquick	.

将糖、鸡蛋、牛奶和速溶面粉混合。

[ðen] [biːt] [ˈvɪgərəsli] [fɔːr; fər] - [ˈsekəndz; sɪˈkɑːndz] .

Then	**beat**	**vigorously**	**for**	**30**	**seconds**	**.**
然后	打	大力	为了	-	秒	.

然后快速搅拌30秒。

[ˈbætər] [meɪ] [stɪl] [biː; bi] [ˈslaɪtli] [ˈlʌmpi] .

Batter	**may**	**still**	**be**	**slightly**	**lumpy**	**.**
连击	可能	仍然	是	轻微地	凹凸不平	.

面糊可能还有点结块。

[stɜːr][ɪn] ['daɪmənd] ['wɔːlnʌts] .
Stir **in** **Diamond** **Walnuts** **.**
搅拌 在 钻石 核桃 .

拌入钻石核桃。

[pɔːr] ['ɪntuː] [wel] [griːst] [loʊf][pæn] , 9×5×3 - . [beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] . ,
Pour **into** **well** **greased** **loaf** **pan** **,** **9×5×3** **'** **.** **Bake** **45** **to** **50** **min** **.** **,**
倒 进入 出色地 涂油 面包 平底锅 , 9×5×3 - . 烤 - 到 - 最小 . ,

倒入抹好油的9×5×3英寸面包模具中。烘烤45至50分钟。

[ʌn'tɪl] ['tuːθpɪk] [stʌk] ['ɪntuː]['sentər] [kʌmz] [aʊt] [kliːn] .
until **toothpick** **stuck** **into** **center** **comes** **out** **clean** **.**
直到 牙签 卡住 进入 中心 来 出去 干净的 .

直到插入中心的牙签拔出时干净为止。

[kræk] [ɪn][tɑːp][ɪz]['tɪpɪk(ə)l] .
Crack **in** **top** **is** **typical** **.**
裂缝 在 顶部 是 典型的 .

顶部出现裂缝是正常现象。

[kuːl] [bɪ'fɔːr] ['slaɪsɪŋ] . -
Cool **before** **slicing** **.** **13**
凉爽的 前 切片 . -

冷却后再切片。13

[bə'nænə] [nʌt] [bred]
Banana **Nut** **Bread**
香蕉 坚果 面包

香蕉坚果面包

['fɑːloʊ] [nʌt] [bred] ['resəpi] ([peɪdʒ] -) — [ɪk'sept] [juːz] ¾ [kʌp] ['ʃʊgər] [ænd; ənd]['oʊnli] ½ [kʌp] [mɪlk] .
Follow **Nut** **Bread** **recipe** **(** **page** **12** **)** **—** **except** **use** **¾** **cup** **sugar** **and** **only** **½** **cup** **milk** **.**
跟随 坚果 面包 食谱 (页 -) — 除了 使用 ¾ 杯子 糖 和 仅有的 ½ 杯子 牛奶 .

按照坚果面包食谱（第 12 页）制作——但使用 ¾ 杯糖和 ½ 杯牛奶。

[juːz]['oʊnli] ¾ [kʌp] [tʃɑːpt] [nʌts] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp] [mæʃt] [bə'nænəz] ([ˌtuː'tuː][tuː; tə][θriː] [bə'nænəz]) .
Use **only** **¾** **cup** **chopped** **nuts** **and** **add** **1** **cup** **mashed** **bananas** **(** **2** **to** **3** **bananas** **)** **.**
使用 仅有的 ¾ 杯子 切碎 坚果 和 添加 1 杯子 捣碎 香蕉 (2 到 3 香蕉) .

只需使用 ¾ 杯切碎的坚果，并加入 1 杯香蕉泥（2 至 3 根香蕉）。

['ɔrɪndʒ] [nʌt] [bred]
Orange **Nut** **Bread**
橙子 坚果 面包

橙香坚果面包

['fɑːloʊ] [nʌt] [bred] ['resəpi] ([peɪdʒ] -) — [ɪk'sept] [juːz] ¾ [kʌp] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [ɪn'sted] [ʌv; əv][mɪlk] [juːz] ['ɔrɪndʒ] [dʒuːs] [plʌs] [wʌn][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
Follow **Nut** **Bread** **recipe** **(** **page** **12** **)** **—** **except** **use** **¾** **cup** **sugar** **and** **instead** **of** **milk** **use** **orange** **juice** **plus** **1** **tbsp** **.**
跟随 坚果 面包 食谱 (页 -) — 除了 使用 ¾ 杯子 糖 和 反而 的 牛奶 使用 橙子 汁 加 1 汤匙 .

按照坚果面包食谱（第 12 页）制作——但使用 ¾ 杯糖，并用橙汁加 1 汤匙代替牛奶。

['greɪtɪd] ['ɔrɪndʒ] [raɪnd] .
grated **orange** **rind** **.**
磨碎的 橙子 果皮 .

磨碎的橙皮。

[juːz] ['oʊnli] ¾ [kʌp] [tʃɑːpt] [nʌts] .

Use	**only**	**¾**	**cup**	**chopped**	**nuts**	**.**
使用	仅有的	¾	杯子	切碎	坚果	.

只需使用 ¾ 杯切碎的坚果。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

133 种更快捷的自制美食方法，(133 Quicker Ways to Homemade,)

[beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .
Bake 50 to 55 min .
烤 - 到 - 最小 .

烘烤 50 至 55 分钟。

[fruːt] [nʌt] [bred]
Fruit Nut Bread
水果 坚果 面包

水果坚果面包

['fɑːloʊ] [nʌt] [bred] ['resəpi] ([peɪdʒ] -) — [ɪk'sept] [juːz] ¾ [kʌp] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [ɪn'sted] [ʌv; əv] [mɪlk]
Follow Nut Bread recipe (page 12) — except use ¾ cup sugar and instead of milk
跟随 坚果 面包 食谱 (页 -) — 除了 使用 ¾ 杯子 糖 和 反而 的 牛奶
[juːz] ['ɔrɪndʒ] [dʒuːs] .
use orange juice .
使用 橙子 汁 .

按照坚果面包食谱（第 12 页）制作——但使用 ¾ 杯糖，并用橙汁代替牛奶。

[juːz] ['oʊnli] ¾ [kʌp] [tʃɑːpt] [nʌts] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [kʌp] [tʃɑːpt] [draɪd] ['eɪprɪkɒts] [ɔːr] ['ʌðər]
Use only ¾ cup chopped nuts and add 1 cup chopped dried apricots or other
使用 仅有的 ¾ 杯子 切碎 坚果 和 添加 1 杯子 切碎 干燥 杏子 或者 其他
[draɪd] [fruːt] .
dried fruit .
干燥 水果 .

只用 ¾ 杯切碎的坚果，再加入 1 杯切碎的杏干或其他干果。

[beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .
Bake 55 to 60 min .
烤 - 到 - 最小 .

烘烤 55 至 60 分钟。

['ɔrɪndʒ] - ['hʌni] [nʌt] [bred]
Orange - Honey Nut Bread
橙子 - 蜂蜜 坚果 面包

橙香蜂蜜坚果面包

['fɑːloʊ] [nʌt] [bred] ['resəpi] ([peɪdʒ] -) — [ɪk'sept] [juːz] ['oʊnli] ¼ [kʌp] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] ½ [kʌp]
Follow Nut Bread recipe (page 12) — except use only ¼ cup sugar and add ½ cup
跟随 坚果 面包 食谱 (页 -) — 除了 使用 仅有的 ¼ 杯子 糖 和 添加 ½ 杯子
['hʌni] .
honey .
蜂蜜 .

按照坚果面包食谱（第 12 页）制作——但只使用 ¼ 杯糖，并加入 ½ 杯蜂蜜。

[ɪn'sted] [ʌv; əv] 1¼ [kʌps] [mɪlk] , [juːz] ['oʊnli] ¾ [kʌp] ['ɔrɪndʒ] [dʒuːs] [plʌs] [wʌn] [ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
Instead of 1¼ cups milk , use only ¾ cup orange juice plus 1 tbsp .
反而 的 1¼ 杯子 牛奶 , 使用 仅有的 ¾ 杯子 橙子 汁 加 1 汤匙 .

用 ¾ 杯橙汁加 1 汤匙橙汁代替 1¼ 杯牛奶。

['greɪtɪd] ['ɔrɪndʒ] [raɪnd] .
grated orange rind .
磨碎的 橙子 果皮 .

磨碎的橙皮。

[juːz] ['oʊnli] ¾ [kʌp] [tʃɑːpt] [nʌts] .
Use only ¾ cup chopped nuts .
使用 仅有的 ¾ 杯子 切碎 坚果 .

只需使用 ¾ 杯切碎的坚果。

['lɪt(ə)l] [gɪft] ['brɛdz]
Little Gift Breads
小的 礼物 面包

小礼包面包

[beɪk] [ðem; ðəm][ɪn][kænz] !
Bake them in cans !
烤 他们 在 罐头 !

用罐头烤!

['fɑːloʊ] [nʌt] [bred] ['resəpi] ([peɪdʒ] -) [ɔːr] ['eni] [ʌv; əv][ðə; ði][ˌveəriː'eiʃənz] .
Follow Nut Bread recipe (page 12) or any of the variations .
跟随 坚果 面包 食谱 (页 -) 或者 任何 的 这 变体 .

按照坚果面包食谱（第 12 页）或任何变体进行制作。

[dɪ'vaɪd] ['bætər] [bɪ'twiːn] [θriː] [wel] [griːst] [noʊ] . [ˌtuː'tuː][kænz][ɔːr][faɪv] [wel] [griːst] [suːp] [kænz] ,
Divide batter between 3 well greased no . 2 cans or 5 well greased soup cans ,
划分 连击 之间 3 出色地 涂油 不 . 2 罐头 或者 5 出色地 涂油 汤 罐头 ,

将面糊分成三份，分别装入三个涂抹了油脂的2号罐头或五个涂抹了油脂的汤罐头中。

['fɪlɪŋ] [kænz] ['slaɪtli] [mɔːr] [ðæn; ðən][hæf] [fʊl] .
filling cans slightly more than half full .
填充 罐头 轻微地 更多的 比 一半 满的 .

将罐头装至略多于一半的位置。

[beɪk] [ʌn'kʌvərd] [noʊ] . [ˌtuː'tuː][kænz] - [tuː; tə] - [mɪn] . ; [suːp] [kænz] [ə'baʊt] - [mɪn] . [ɪn][mɑːd] .
Bake uncovered no . 2 cans 45 to 50 min . ; soup cans about 40 min . in mod .
烤 裸露 不 . 2 罐头 - 到 - 最小 . ; 汤 罐头 关于 - 最小 . 在 模组 .

2 号罐头不加盖烘烤 45 至 50 分钟；汤罐头烘烤约 40 分钟。

['ʌv(ə)n] (350°) [ʌn'tɪl] ['tuːθpɪk] [stʌk] ['ɪntuː]['sentər] [kʌmz] [aʊt] [kliːn] .
oven (350°) until toothpick stuck into center comes out clean .
烤箱 (350°) 直到 牙签 卡住 进入 中心 来 出去 干净的 .

放入烤箱（350°）直至插入中心的牙签取出时干净为止。

['sɜːrvɪŋ] , ['stɔːriŋ] , ['friːzɪŋ] [aɪ'diːəz] :
Serving , Storing , Freezing Ideas :
服务 , 存储 , 冷冻 想法 :

食用、储存、冷冻建议：

• [kuːl] ['θɜːrəli] [bɪ'fɔːr] ['slaɪsɪŋ] .
• Cool thoroughly before slicing .
• 凉爽的 彻底 前 切片 .

· 完全冷却后再切片。

[juːz] [θɪn] [ʃɑːrp] [naɪf] [tuː; tə] [prɪ'vent] ['krʌmbliŋ] .
Use thin sharp knife to prevent crumbling .
使用 薄的 锋利的 刀 到 防止 摇摇欲坠 .

使用锋利的薄刀以防止碎裂。

• [nʌt] [bred] ['slaɪsɪz] [spred] [wɪð; wɪθ] [kriːm] [tʃiːz] [ɑːr; ər] [dɪ'lɪʃəs] [fɔːr; fər] [tiːz] [æz; əz] [wel] [æz; əz]
• Nut bread slices spread with cream cheese are delicious for teas as well as
• 坚果 面包 切片 传播 和 奶油 奶酪 是 可口的 为了 茶 作为 出色地 作为
[lʌntʃ] [bɑːksɪz] .
lunch boxes .
午餐 盒子 .

· 涂抹了奶油奶酪的坚果面包片，无论是下午茶还是午餐盒都非常美味。

• [nʌt] ['brɛdz] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['ɔrɪndʒ] [dʒuːs] [beɪs] [ɑːr; ər][æn; ən] ['eksələnt] [bred] [fɔːr; fər] ['meɪlɪŋ]
• **Nut breads with the orange juice base are an excellent bread for mailing**
• 坚果 面包 和 这 橙子 汁 根据 是 一个 出色的 面包 为了 邮寄
[æz; əz][ə; eɪ][gɪft] .
as a gift .
作为 一个 礼物 .

· 以橙汁为底料的坚果面包非常适合作为礼物邮寄。

• [ˌɪndɪ'vɪdʒuəl] [raʊnd] [nʌt] ['brɛdz] [meɪk] [ə'træktɪv] [gɪfts] [fɔːr; fər] ['krɪsməs] [ænd; ənd] ['ʌðər] ['hɑːlədeɪz]
• **Individual round nut breads make attractive gifts for Christmas and other holidays**
• 个人 圆形的 坚果 面包 制作 吸引人的 礼物 为了 圣诞节 和 其他 假期
.
:
.

· 单个圆形坚果面包是圣诞节和其他节日的精美礼物。

• [nʌt] ['brɛdz] [wɪl] [kiːp] [ə; eɪ] [wiːk] [ɪn] [ðə; ði] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] [ɪf] [ræpt] ['taɪtli] [ɪn]
• **Nut breads will keep a week in the refrigerator if wrapped tightly in**
• 坚果 面包 将要 保持 一个 星期 在 这 冰箱 如果 包装 紧紧 在
[ə'luːmɪnəm; ə'luːmənəm][fɔɪl] ,
aluminum foil ,
铝 挫败 ,

· 如果用铝箔纸紧紧包裹，坚果面包在冰箱里可以保存一周。

[ænd; ənd] [wɪl] [kiːp] [wel] [ræpt] [ɪn] [fɔɪl] [ɪn] [ðə; ði] ['friːzər] . -
and will keep well wrapped in foil in the freezer . 14
和 将要 保持 出色地 包装 在 挫败 在 这 冰箱 . -

用锡纸包裹后放入冰箱冷冻室保存效果很好。14

['pænkeɪks] [ænd; ənd] ['wɔfəlz]
Pancakes and Waffles
煎饼 和 华夫饼

煎饼和华夫饼

['wɔfəlz] [ɑːr; ər] ['tɑːpt] [wɪð; wɪθ] ['ʧeri] [dʒæm] , ['pænkeɪks] [stækt] [wɪð; wɪθ][wʌn][kʌp] [wɔːrm] [ʧʌŋk]
Waffles are topped with cherry jam , pancakes stacked with 1 cup warm chunk
华夫饼 是 顶峰 和 樱桃 果酱 , 煎饼 堆叠 和 1 杯子 温暖的 块
['paɪnæp(ə)l] .
pineapple .
菠萝 .

华夫饼上淋着樱桃果酱，煎饼上放着一杯温热的菠萝块。

['pænkeɪks] : [ˌeɪ diː 'diː] 1⅔ [kʌps] [mɪlk] [ænd; ənd] [wʌn] [eg] [tuː; tə][ˌtuː'tuː] [kʌps] ['bɪˌskwɪk] .
Pancakes : Add 1⅔ cups milk and 1 egg to 2 cups Bisquick .
煎饼 : 添加 1⅔ 杯子 牛奶 和 1 蛋 到 2 杯子 Bisquick .

煎饼：在 2 杯 Bisquick 粉中加入 1⅔ 杯牛奶和 1 个鸡蛋。

[biːt] [wɪð; wɪθ]['roʊtəri] ['biːtər] [ʌn'tɪl] [smuːð] .
Beat with rotary beater until smooth .
打 和 旋转 击打者 直到 光滑的 .

用旋转式搅拌器搅拌至顺滑。

[griːs] ['grɪdl] [ɪf] ['nesəseri] .
Grease griddle if necessary .
润滑脂 烤盘 如果 必要的 .

必要时在烤盘上涂抹油脂。

[tɜːrn] ['pænkeɪks] [wen] ['bʌblz] [ə'pɪr] .
Turn pancakes when bubbles appear .
转动 煎饼 什么时候 气泡 出现 .

当煎饼表面出现气泡时，将其翻面。

[bɪ'twiːn] ['beɪkɪŋ] , [stɜːr][tuː; tə] [θɪn] [aʊt] ['bætər] .
Between bakings , stir to thin out batter .
之间 烘焙 , 搅拌 到 薄的 出去 连击 .

烘烤过程中，搅拌一下面糊使其变稀。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['pænkeɪks] .
Makes about 18 pancakes .
制作 关于 - 煎饼 .

大约可以做18个煎饼。

[fɔːr; fər] ['θɪnər] ['pænkeɪks] , [juːz][ˌtuː'tuː] [kʌps] [mɪlk] .
For thinner pancakes , use 2 cups milk .
为了 更薄 煎饼 , 使用 2 杯子 牛奶 .

想要做出更薄的煎饼，可以使用 2 杯牛奶。

['wɔfəlz] : ['fɑːloʊ] ['pænkeɪk] ['resəpi] — [ɪk'sept] [ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
Waffles : Follow Pancake recipe — except add 2 tbsp .
华夫饼 : 跟随 饼子 食谱 — 除了 添加 2 汤匙 .

华夫饼：按照煎饼食谱制作——但要额外添加 2 汤匙。

['kʊkɪŋ] (['sæləd]) [ɔɪl][ɔːr][meltid] ['ʃɔːrtnɪŋ] .
cooking (salad) oil or melted shortening .
烹饪 (沙拉) 油 或者 融化 缩短 .

食用油（沙拉油）或融化的起酥油。

['wɔfəlz] [ɑːr; ər] [beɪkt] [wen] [ðeɪ] [stɑːp] ['stiːmɪŋ] .
Waffles are baked when they stop steaming .
华夫饼 是 烘焙 什么时候 他们 停止 蒸煮 .

华夫饼不再冒蒸汽的时候就烤好了。

[meɪks] [ˌtuː'tuː][lɑːrdʒ][ɔːr][sɪks] [smɔːl] .
Makes 2 large or 6 small .
制作 2 大的 或者 6 小的 .

可做2个大份或6个小份。

[noʊt] :
Note :
笔记 :

笔记：

['grɪdl] [ɔːr] ['wɑːfl] ['aɪərn][ɪz] [raɪt] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr][fɔːr; fər] ['beɪkɪŋ] [wen] [ə; eɪ] [fjuː] [drɑːps][ʌv; əv]
Griddle or waffle iron is right temperature for baking when a few drops of
烤盘 或者 胡扯 铁 是 正确的 温度 为了 烘烤 什么时候 一个 很少 滴 的
['wɔːtər] ['sprɪŋkld] [ɑːn][ˌaɪ 'tiː][dʒʌmp] [ə'raʊnd] . -
water sprinkled on it jump around . 15
水 撒上 在 它 跳 大约 . -

当几滴水洒在烤盘或华夫饼机上，水珠会迅速跳动时，就说明烤盘或华夫饼机的温度正好适合烘焙。15

[dres] [ʌp] [jʊr; jər] ['pænkeɪks] [ɔːr] ['wɔfəlz] [eɪt] [weɪz]
Dress up your pancakes or waffles 8 ways
裙子 向上 你的 煎饼 或者 华夫饼 8 方式

8 种方法让你的煎饼或华夫饼更加美味

[kaɪnd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə]['resəpi] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ]
Kind Add to recipe Serve with
种类 添加 到 食谱 服务 和

添加到食谱中 佐以

[bə'nænə][wʌn][kʌp] [mæʃt] [raɪp][bə'nænəz] ([ˌtuː'tuː][med] .) , [wʌn][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
Banana 1 cup mashed ripe bananas (2 med .) , 1 tbsp .
香蕉 1 杯子 捣碎 成熟 香蕉 (2 医学 .) , 1 汤匙 .

香蕉 1 杯捣碎的熟香蕉（2 个中等大小），1 汤匙。

['lemən] [dʒuːs] , [ænd; ənd] [ˌtuːˈtuː] [ˌtiːˌbiːˌesˈpiː] .

lemon	juice	,	and	2	tbsp	.
柠檬	汁	,	和	2	汤匙	.

柠檬汁，以及 2 汤匙。

['ʃʊgər] .

sugar	.
糖	.

糖。

['hʌni] , ['kɜːrənt] ['dʒeli] , [ɔːr] [kənˈfekʃənəz] - ['ʃʊgər] .

honey	,	currant	jelly	,	or	confectioners	'	sugar	.
蜂蜜	,	黑醋栗	果冻	, 或者		糖果商	-	糖	.

蜂蜜、醋栗果冻或糖粉。

['bluːberi] [ˌtuːˈtuː] [ˌtiːˌbiːˌesˈpiː] .

Blueberry	2	tbsp	.
蓝莓	2	汤匙	.

蓝莓 2 汤匙

['ʃʊgər] .

sugar	.
糖	.

糖。

[ðen] [foʊld] [ɪn] [wʌn] [kʌp] [freʃ] [ɔːr] [dreɪnd] [kænd] ['bluːberiz] .

Then	fold	in	1	cup	fresh	or	drained	canned	blueberries	.
然后	折叠	在	1	杯子	新鲜的	或者	排水	罐装	蓝莓	.

然后拌入 1 杯新鲜蓝莓或沥干水分的罐装蓝莓。

['hʌni] [ɔːr] [kənˈfekʃənəz] - ['ʃʊgər] .

honey	or	confectioners	'	sugar	.
蜂蜜	或者	糖果商	-	糖	.

蜂蜜或糖粉。

[kɔːrn] [wʌn] [kʌp] [kriːm] [staɪl] [ɔːr] [dreɪnd] [hoʊl] ['kɜːrn(ə)l] [kɔːrn] [wɪð; wɪθ] ½ [tiːˈɛsˈpiː] .

Corn	1	cup	cream	style	or	drained	whole	kernel	corn	with	½	tsp	.
玉米	1	杯子	奶油	风格	或者	排水	所有的	核心	玉米	和	½	茶匙	.

玉米 1 杯奶油状或沥干水分的整粒玉米，加 ½ 茶匙。

[pəˈpriːkə] .

paprika	.
辣椒	.

辣椒。

['sɪrəp] , [kriːmd] [draɪd] [biːf] [ɔːr] [hæm] , [ɔːr] [waɪt] [sɔːs] [ænd; ənd] ['beɪkən] .

syrup	,	creamed	dried	beef	or	ham	,	or	white	sauce	and	bacon	.
糖浆	,	奶油	干燥	牛肉	或者	火腿	, 或者		白色的	酱	和	熏肉	.

糖浆、奶油牛肉干或火腿，或者白酱和培根。

[tʃiːz] ½ [tuː; tə] 1½ [kʌps] ['greɪtɪd] , [ʃɑːrp] [tʃiːz] .

Cheese	½	to	1½	cups	grated	,	sharp	cheese	.
奶酪	½	到	1½	杯子	磨碎的	,	锋利的	奶酪	.

奶酪：½ 至 1½ 杯磨碎的浓味奶酪。

['sɪrəp] , [kriːmd] [miːts] [ɔːr] ['vedʒtəb(ə)lz] .

syrup	,	creamed	meats	or	vegetables	.
糖浆	,	奶油	肉类	或者	蔬菜	.

糖浆、奶油肉或奶油蔬菜。

[hæm][wʌn][tuː; tə] 1½ [kʌps] [tʃɑːpt] [kʊkt] [hæm] . ['sɪrəp] , ['krænberi] [sɔːs] , [tʃiːz] [sɔːs] ,

Ham	**1**	**to**	**1½**	**cups**	**chopped**	**cooked**	**ham**	**.**	**syrup**	**,**	**cranberry**	**sauce**	**,**	**cheese**	**sauce**	**,**
火腿	1	到	1½	杯子	切碎	煮熟	火腿	.	糖浆	,	蔓越莓	酱	,	奶酪	酱	,

[kriːmd] ['vedʒtəb(ə)lz] .

creamed	**vegetables**	**.**
奶油	蔬菜	.

火腿 1 至 1.5 杯切碎的熟火腿。糖浆、蔓越莓酱、奶酪酱、奶油蔬菜。

[nʌt] ¾ [tuː; tə][wʌn][kʌp] ['faɪnli] [tʃɑːpt] [pɪ'kɑːnz] , ['piːnʌts] , [ɔːr]['wɔːlnʌts] (['toʊstɪd] , [ɪf] [dɪ'zaɪrd]) .

Nut	**¾**	**to**	**1**	**cup**	**finely**	**chopped**	**pecans**	**,**	**peanuts**	**,**	**or**	**walnuts**	**(**	**toasted**	**,**	**if**	**desired**	**)**	**.**
坚果	¾	到	1	杯子	精细地	切碎	山核桃	,	花生	,	或者	核桃	(	烤过的	,	如果	想要的	)	.

坚果 ¾ 至 1 杯切碎的山核桃、花生或核桃（如果需要，可以烤一下）。

['sɪrəp] , [aɪs] [kriːm] [ænd; ənd]['kærəml; 'kɑːrml] [sɔːs] .

syrup	**,**	**ice**	**cream**	**and**	**caramel**	**sauce**	**.**
糖浆	,	冰	奶油	和	焦糖	酱	.

糖浆、冰淇淋和焦糖酱。

['ʌnjən] [wʌn][tuː; tə] 1½ [kʌps] ['faɪnli] [tʃɑːpt] ['ʌnjən] , [soʊ'teɪd] [ʌn'tɪl]['goʊldən] [braʊn] [ɪn][ˌtuː'tuː][ɔːr][θriː]

Onion	**1**	**to**	**1½**	**cups**	**finely**	**chopped**	**onion**	**,**	**sautéed**	**until**	**golden**	**brown**	**in**	**2**	**or**	**3**
洋葱	1	到	1½	杯子	精细地	切碎	洋葱	,	炒的	直到	金的	棕色的	在	2	或者	3

[ˌtiːˌbiːˌes'piː] .

tbsp	**.**
汤匙	.

洋葱 1 至 1.5 杯切碎的洋葱，用 2 或 3 汤匙油炒至金黄色。

[fæt] . [braʊn] [graʊnd] [biːf] [ænd; ənd]['greɪvi] .

fat	**.**	**browned**	**ground**	**beef**	**and**	**gravy**	**.**
胖的	.	棕色	地面	牛肉	和	肉汁	.

脂肪。棕色碎牛肉和肉汁。

['spaɪsi][wʌn][tiː'ɛs'piː] .

Spicy	**1**	**tsp**	**.**
辛辣的	1	茶匙	.

辣味 1 茶匙

['sɪnəmən] , ½ [tiː'ɛs'piː] .

cinnamon	**,**	**½**	**tsp**	**.**
肉桂	,	½	茶匙	.

肉桂粉，½ 茶匙

['ɔːlspaɪs] , ½ [tiː'ɛs'piː] .

allspice	**,**	**½**	**tsp**	**.**
多香果	,	½	茶匙	.

多香果，½ 茶匙。

[kloʊvz] , [ænd; ənd] ½ [tiː'ɛs'piː] .

cloves	**,**	**and**	**½**	**tsp**	**.**
丁香	,	和	½	茶匙	.

丁香，以及 ½ 茶匙。

['nʌtmeg] .

nutmeg	**.**
肉豆蔻	.

肉豆蔻。

['sɪrəp] [ɔːr] ['sweitənd] ['æpəlˌsɔːs] .

syrup	**or**	**sweetened**	**applesauce**	**.**
糖浆	或者	加糖	苹果酱	.

糖浆或甜苹果酱。

[ʃɪ'fɑːn] ['wɔfəlz] : ['fɑːloʊ] ['resəpi][fɔːr; fər] [pʌf] ['pænkeɪks] ([bɪ'loʊ]) [bʌt; bət][juːz][ə; eɪ] ['wɑːfl] ['beɪkər] .

Chiffon	**Waffles**	**:**	**Follow**	**recipe**	**for**	**Puff**	**Pancakes**	**(**	**below**	**)**	**but**	**use**	**a**	**waffle**	**baker**	**.**
薄纱	华夫饼	:	跟随	食谱	为了	噗	煎饼	(	以下	)	但	使用	一个	胡扯	面包师	.

戚风华夫饼：按照泡芙煎饼的食谱（如下）制作，但使用华夫饼烤盘。

['tʃɔːklət] ['wɔfəlz] :

Chocolate	**Waffles**	**:**
巧克力	华夫饼	:

巧克力华夫饼：

[meɪk] ['wɔfəlz] (['resəpi][peɪdʒ] -) — [ɪk'sept] [ˌeɪ diː 'diː] ½ [kʌp] ['ʃʊgər] [ænd; ənd][ˌtuː'tuː][ˌɛs'kjuː] .

Make	**Waffles**	**(**	**recipe**	**page**	**14**	**)**	**—**	**except**	**add**	**½**	**cup**	**sugar**	**and**	**2**	**sq**	**.**
制作	华夫饼	(	食谱	页	-	)	—	除了	添加	½	杯子	糖	和	2	平方	.

[ˌʌn'swiːtnd] ['tʃɔːklət] ([ˌtuː'tuː][ɑːz] .) ,

unsweetened	**chocolate**	**(**	**2**	**oz**	**.**	**)**	**,**
无糖	巧克力	(	2	盎司	.	)	,

制作华夫饼（食谱见第14页）——但要加入½杯糖和2块无糖巧克力（2盎司），

[meltid] , [tuː; tə] ['bætər] .

melted	**,**	**to**	**batter**	**.**
融化	,	到	连击	.

融化成面糊。

[rɪtʃ] ['pænkeɪks] : [meɪk] ['pænkeɪks] (['resəpi][peɪdʒ] -) — [ɪk'sept] [juːz] 1¼ [kʌps] [mɪlk] , [ˌtuː'tuː] [egz] ,

Rich	**Pancakes**	**:**	**Make**	**Pancakes**	**(**	**recipe**	**page**	**14**	**)**	**—**	**except**	**use**	**1¼**	**cups**	**milk**	**,**	**2**	**eggs**	**,**
富有的	煎饼	:	制作	煎饼	(	食谱	页	-	)	—	除了	使用	1¼	杯子	牛奶	,	2	鸡蛋	,

[ænd; ənd][ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .

and	**2**	**tbsp**	**.**
和	2	汤匙	.

浓郁煎饼：制作煎饼（食谱第 14 页）——但使用 1¼ 杯牛奶、2 个鸡蛋和 2 汤匙。

['kʊkɪŋ] (['sæləd]) [ɔɪl][ɔːr][meltid] ['ʃɔːrtnɪŋ] .

cooking	**(**	**salad**	**)**	**oil**	**or**	**melted**	**shortening**	**.**
烹饪	(	沙拉	)	油	或者	融化	缩短	.

食用油（沙拉油）或融化的起酥油。

[pʌf] ['pænkeɪks] : [biːt] [ˌtuː'tuː] [egz] [wɪð; wɪθ]['roʊtəri] ['biːtər] [ʌn'tɪl] [sɔːft] [piːks] [fɔːrm] .

Puff	**Pancakes**	**:**	**Beat**	**2**	**eggs**	**with**	**rotary**	**beater**	**until**	**soft**	**peaks**	**form**	**.**
噗	煎饼	:	打	2	鸡蛋	和	旋转	击打者	直到	柔软的	高峰	形式	.

蓬松煎饼：用电动打蛋器将 2 个鸡蛋打至出现软性尖峰。

[blend] [ɪn][wʌn][kʌp] [mɪlk] .

Blend	**in**	**1**	**cup**	**milk**	**.**
混合	在	1	杯子	牛奶	.

加入1杯牛奶搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] 2⅓ [kʌps] ['bɪˌskwɪk] [ænd; ənd][ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .

Add	**2⅓**	**cups**	**Bisquick**	**and**	**2**	**tbsp**	**.**
添加	2⅓	杯子	Bisquick	和	2	汤匙	.

加入 2⅓ 杯 Bisquick 和 2 汤匙。

['ʃʊgər] .

sugar	**.**
糖	.

糖。

[mɪks][dʒʌst][ʌn'tɪl] ['θɜːrəli] ['dæmpənd] .

Mix	**just**	**until**	**thoroughly**	**dampened**	**.**
混合	只是	直到	彻底	潮湿	.

搅拌至完全湿润即可。

[foʊld][ɪn] ¼ [kʌp] ['kʊkɪŋ] (['sæləd]) [ɔɪl][ɔːr][meltid] ['ʃɔːrtnɪŋ] .

Fold	**in**	**¼**	**cup**	**cooking**	**(**	**salad**	**)**	**oil**	**or**	**melted**	**shortening**	**.**
折叠	在	¼	杯子	烹饪	(	沙拉	)	油	或者	融化	缩短	.

拌入 ¼ 杯食用油（沙拉油）或融化的起酥油。

[spuːn] ['ɑːntə] ['miːdiəm] - [hɑːt] [ʌn'griːst] ['grɪdl] .

Spoon	**onto**	**medium**	**-**	**hot**	**ungreased**	**griddle**	**.**
勺子	到	中等的	-	热的	未涂油的	烤盘	.

用勺子舀到中热的未涂油的煎锅上。

[wen] [pʌft] [ʌp] , [ænd; ənd] ['bʌblz] [bɪ'gɪn] [tuː; tə] [breɪk] , [kʊk] [ɑːn] ['ʌðər] [saɪd] .

When	**puffed**	**up**	**,**	**and**	**bubbles**	**begin**	**to**	**break**	**,**	**cook**	**on**	**other**	**side**	**.**
什么时候	膨胀的	向上	,	和	气泡	开始	到	休息	,	厨师	在	其他	边	.

当饼皮膨胀起来，气泡开始破裂时，翻面煎另一面。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['sɪrəp] [ɔːr][æz; əz] [dɪ'zɜːrt] [wɪð; wɪθ][wɔːrm] [fruːt] , [sʌtʃ] [æz; əz] ['strɔːberɪz] , [ænd; ənd]

Serve	**with**	**syrup**	**or**	**as**	**dessert**	**with**	**warm**	**fruit**	**,**	**such**	**as**	**strawberries**	**,**	**and**
服务	和	糖浆	或者	作为	甜点	和	温暖的	水果	,	这样的	作为	草莓	,	和

[wɪpt] [kriːm] .

whipped	**cream**	**.**
鞭打	奶油	.

可佐以糖浆食用，或作为甜点搭配草莓等温热水果和鲜奶油食用。

[meɪks] - [tuː; tə] - ['pænkeɪks] . -

Makes	**15**	**to**	**20**	**pancakes**	**.**	**16**
制作	-	到	-	煎饼	.	-

可做15至20个煎饼。16

[meɪn] [dɪʃ] ['pænkeɪks] [ænd; ənd] ['wɔfəlz] . . .

Main	**dish**	**pancakes**	**and**	**waffles**	**.**	**.**	**.**
主要的	盘子	煎饼	和	华夫饼	.	.	.

主菜有煎饼和华夫饼.....

['tuːnə] ['rɔɪəl] ['pænkeɪks]

Tuna	**Royal**	**Pancakes**
金枪鱼	皇家	煎饼

金枪鱼皇家煎饼

['pænkeɪks] (['resəpi][peɪdʒ] -)

Pancakes	**(**	**recipe**	**page**	**14**	**)**
煎饼	(	食谱	页	-	)

煎饼（食谱见第14页）

['sɛvən] - [ɑːz] .

7	**-**	**oz**	**.**
7	-	盎司	.

7盎司

[kæn; kən]['tuːnə] , [dreɪnd] [ænd; ənd]['broʊkən]

can	**tuna**	**,**	**drained**	**and**	**broken**
能	金枪鱼	,	排水	和	破碎的

罐装金枪鱼，沥干水分并掰碎

¼ [kʌp] [tʃɑːpt] ['ʌnjən]

¼	**cup**	**chopped**	**onion**
¼	杯子	切碎	洋葱

¼ 杯切碎的洋葱

½ [kʌp] ['greɪtɪd]['pɑːrməzɑːn,'pɑːrməzæn][ɔːr] ['prɑːsest] [tʃiːz]

½	**cup**	**grated**	**Parmesan**	**or**	**processed**	**cheese**
½	杯子	磨碎的	帕尔马干酪	或者	已处理	奶酪

半杯磨碎的帕玛森奶酪或加工奶酪

½ [kʌp] [tʃɑːpt] ['seləri]
½ cup chopped celery
½ 杯子 切碎 芹菜

半杯切碎的芹菜

¼ [kʌp] [tʃɑːpt] [pə'mentoʊ]
¼ cup chopped pimiento
¼ 杯子 切碎 辣椒

¼ 杯切碎的甜椒

[ə'baʊt][ˌtuː'tuː][tiː'ɛs'piː] .
about 2 tsp .
关于 2 茶匙 .

约2茶匙。

['lemən][dʒuːs]
lemon juice
柠檬 汁

柠檬汁

10½ - [ɑːz] .
10½ - oz .
10½ - 盎司 .

10½盎司

[kæn; kən] [kriːm] [ʌv; əv] ['seləri] [ɔːr] ['tʃɪkɪn] [suːp]
can cream of celery or chicken soup
能 奶油 的 芹菜 或者 鸡 汤

奶油芹菜汤或鸡汤

[ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
2 tbsp .
2 汤匙 .

汤匙

['bɪˌskwɪk]
Bisquick
Bisquick

Bisquick

¼ [tiː'ɛs'piː] .
¼ tsp .
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

⅛ [tiː'ɛs'piː] .
⅛ tsp .
⅛ 茶匙 .

⅛茶匙

['pepər]
pepper
胡椒

胡椒

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [mɪlk]
2 cups milk
2 杯子 牛奶

杯牛奶

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 400° ([mɑːd] . [hɑːt]) .
Heat **oven** **to** **400°** **(** **mod** **.** **hot** **)** **.**
热 烤箱 到 400° (模组 . 热的) .

将烤箱预热至 400°（中等温度）。

[meɪk] - ['θɪnər] ['pænkeɪks] ([faɪv] - [saɪz]) .
Make **10** **thinner** **pancakes** **(** **5** **'** **size** **)** **.**
制作 - 更薄 煎饼 (5 - 尺寸) .

制作 10 个较薄的煎饼（5 英寸大小）。

[kiːp] [wɔːrm] [bɪ'twiːn] ['tauəlz] [ʌn'tɪl] ['redi] [tuː; tə] [sɜːrv] .
Keep **warm** **between** **towels** **until** **ready** **to** **serve** **.**
保持 温暖的 之间 毛巾 直到 准备好 到 服务 .

用毛巾包裹保温，直至上桌。

[mɪks]['tuːnə] , ['ʌnjən] , ¼ [kʌp][ʌv; əv][ðə; ði] [tʃiːz] , ['seləri] , [pə'mentoʊ] , [ænd; ənd]['lemən][dʒuːs] .
Mix **tuna** **,** **onion** **,** **¼** **cup** **of** **the** **cheese** **,** **celery** **,** **pimiento** **,** **and** **lemon** **juice** **.**
混合 金枪鱼 , 洋葱 , ¼ 杯子 的 这 奶酪 , 芹菜 , 辣椒 , 和 柠檬 汁 .

将金枪鱼、洋葱、1/4 杯奶酪、芹菜、甜椒和柠檬汁混合。

[spuːn] [ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
Spoon **2** **tbsp** **.**
勺子 2 汤匙 .

勺子 2 汤匙

[ʌv; əv]['mɪkstʃər][ɑːn] [iːtʃ] ['pænkeɪk] .
of **mixture** **on** **each** **pancake** **.**
的 混合物 在 每个 饼子 .

每张煎饼上都撒上混合物。

[roʊl][ænd; ənd] [pleɪs] ['foʊldɪd][saɪd] [daʊn] [ɪn] 11½×7½×1½ - ['ɑːblɔːŋ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .
Roll **and** **place** **folded** **side** **down** **in** **11½×7½×1½** **'** **oblong** **baking** **dish** **.**
卷 和 地方 折叠 边 向下 在 11½×7½×1½ - 长方形 烘烤 盘子 .

卷起后折叠面朝下放入 11½×7½×1½ 英寸的长方形烤盘中。

[hiːt] [ɪn]['ʌv(ə)n][ə'baʊt] - [mɪn] .
Heat **in** **oven** **about** **10** **min** **.**
热 在 烤箱 关于 - 最小 .

放入烤箱加热约10分钟。

[mɪks] [suːp] , ['bɪˌskwɪk] , [sɔːlt] , ['pepər] , [ænd; ənd][mɪlk] .
Mix **soup** **,** **Bisquick** **,** **salt** **,** **pepper** **,** **and** **milk** **.**
混合 汤 , Bisquick , 盐 , 胡椒 , 和 牛奶 .

将浓汤、速溶粉、盐、胡椒粉和牛奶混合。

[hiːt] [ʌn'tɪl] ['θɪkənd] .
Heat **until** **thickened** **.**
热 直到 增稠 .

加热至浓稠。

[pɔːr] ['oʊvər] ['pænkeɪks] [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ][ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] ¼ [kʌp] ['greɪtɪd] [tʃiːz] .
Pour **over** **pancakes** **and** **sprinkle** **with** **the** **remaining** **¼** **cup** **grated** **cheese** **.**
倒 超过 煎饼 和 撒 和 这 其余的 ¼ 杯子 磨碎的 奶酪 .

将酱汁淋在煎饼上，撒上剩余的 1/4 杯磨碎的奶酪。

[ɪf] [dɪ'zaɪrd] , [pleɪs] ['ʌndər] ['brɔɪlər] [ʌn'tɪl] ['bʌbli] .
If **desired** **,** **place** **under** **broiler** **until** **bubbly** **.**
如果 想要的 , 地方 在下面 肉鸡 直到 起泡酒 .

如果需要，可放入烤箱上层烤至表面起泡。

- ['sɝːvɪŋz] .
10 **servings** **.**
- 份量 .

10人份。

['wɑːfl]	['sʌpər]	['rɔɪəl]
Waffle	**Supper**	**Royal**
胡扯	晚餐	皇家

皇家华夫饼晚餐

[sɜːrv]	['wɔfəlz]	[wɪð; wɪθ]	[kriːmd]	['tʃɪkɪn]	[ɔːr]	['tɜːrki]	[ænd; ənd]	[tɑːp]	[wɪð; wɪθ]	[hoʊl]	['krænberi]	[sɔːs]
Serve	**waffles**	**with**	**creamed**	**chicken**	**or**	**turkey**	**and**	**top**	**with**	**whole**	**cranberry**	**sauce**
服务	华夫饼	和	奶油	鸡	或者	火鸡	和	顶部	和	所有的	蔓越莓	酱

.

:

.

将华夫饼配上奶油鸡肉或奶油火鸡肉，再淋上整颗蔓越莓酱。

['wʌndərf(ə)l]	['sʌndeɪ]	['sʌpər]	!
Wonderful	**Sunday**	**supper**	**!**
精彩的	星期日	晚餐	!

美好的周日晚餐!

['wɑːfl]	[klʌb]	['ræbɪt]
Waffle	**Club**	**Rabbit**
胡扯	俱乐部	兔子

华夫饼俱乐部兔子

[meɪk]	['wɔfəlz]	(	['resəpi]	[peɪdʒ]	-	)	['juːzɪŋ]	[ˌtuː'tuː]	[kʌps]	[mɪlk]	.
Make	**Waffles**	**(**	**recipe**	**page**	**14**	**)**	**using**	**2**	**cups**	**milk**	**.**
制作	华夫饼	(	食谱	页	-	)	使用	2	杯子	牛奶	.

用 2 杯牛奶制作华夫饼（食谱见第 14 页）。

[beɪk]	[ʌn'tɪl]	['veri]	[krɪsp]	[ænd; ənd]	[braʊn]	.
Bake	**until**	**very**	**crisp**	**and**	**brown**	**.**
烤	直到	非常	脆	和	棕色的	.

烤至非常酥脆呈棕色。

[sɜːrv]	['wɔfəlz]	(	[hoʊl]	[ɔːr]	['sekʃnz]	)	[wɪð; wɪθ]	[ə; eɪ]	[slaɪs]	[ɔːr]	[mɔːr]	[ʌv; əv]	[freʃ]	[tə'meɪtoʊ]	[ə'reɪndʒd]
Serve	**waffles**	**(**	**whole**	**or**	**sections**	**)**	**with**	**a**	**slice**	**or**	**more**	**of**	**fresh**	**tomato**	**arranged**
服务	华夫饼	(	所有的	或者	部分	)	和	一个	片	或者	更多的	的	新鲜的	番茄	安排

[ɑːn]	[iːtʃ]	['sɜːrvɪŋ]	.
on	**each**	**serving**	**.**
在	每个	服务	.

将华夫饼（整块或切块）与一片或多片新鲜番茄一起上桌，每份华夫饼上放一片或多片番茄。

[spuːn]	[tʃiːz]	[sɔːs]	(	['resəpi]	[bɪ'loʊ]	)	['oʊvər]	,	[ðen]	[tɑːp]	[wɪð; wɪθ]	[strɪps]	[ʌv; əv]	[krɪsp]	['beɪkən]	.
Spoon	**Cheese**	**Sauce**	**(**	**recipe**	**below**	**)**	**over**	**,**	**then**	**top**	**with**	**strips**	**of**	**crisp**	**bacon**	**.**
勺子	奶酪	酱	(	食谱	以下	)	超过	,	然后	顶部	和	条状物	的	脆	熏肉	.

将芝士酱（配方如下）淋在上面，然后放上酥脆的培根条。

[tʃiːz]	[sɔːs]	:
Cheese	**Sauce**	**:**
奶酪	酱	:

芝士酱:

[mɪks]	1½	[kʌps]	['miːdiəm]	[waɪt]	[sɔːs]	,	[ˌtuː'tuː]	[kʌps]	['greɪtɪd]	[ʃɑːrp]	['tʃedər]	[tʃiːz]	(	½	['el biː]	.	)	.
Mix	**1½**	**cups**	**medium**	**white**	**sauce**	**,**	**2**	**cups**	**grated**	**sharp**	**Cheddar**	**cheese**	**(**	**½**	**lb**	**.**	**)**	**.**
混合	1½	杯子	中等的	白色的	酱	,	2	杯子	磨碎的	锋利的	切达干酪	奶酪	(	½	磅	.	)	.

将 1½ 杯中等白酱和 2 杯磨碎的浓味切达干酪（½ 磅）混合。

[ɪf]	[dɪ'zaɪrd]	,	[ˌeɪ diː 'diː]	¼	[tiː'ɛs'piː]	.
If	**desired**	**,**	**add**	**¼**	**tsp**	**.**
如果	想要的	,	添加	¼	茶匙	.

如果需要，可添加 ¼ 茶匙。

[draɪ] ['mʌstərd] [ænd; ənd] [fjuː] [greɪnz] [taɪm] .

dry	mustard	and	few	grains	thyme	.
干燥	芥末	和	很少	谷物	百里香	.

干芥末和少许百里香。

[hiːt] ['sloʊli] [ʌn'tɪl] [tʃiːz] [melts] [ænd; ənd] [blendz] [wɪð; wɪθ] [sɔːs] .

Heat	slowly	until	cheese	melts	and	blends	with	sauce	.
热	缓慢地	直到	奶酪	融化	和	混合物	和	酱	.

慢慢加热，直到奶酪融化并与酱汁融合。

[sɪks] ['sɜ˞ːvɪŋz] .

6	servings	.
6	份量	.

6人份。

['tʃɪkɪn] ['grɪdl] [keɪks]

Chicken	Griddle	Cakes
鸡	烤盘	蛋糕

鸡肉煎饼

[meɪk] [eɪt][lɑːrdʒ]['pænkeɪks] (['resəpi][peɪdʒ] -) ['juːzɪŋ] [ə'baʊt] ½ [kʌp] ['bætər] [fɔːr; fər] [iːtʃ] .

Make	8	large	Pancakes	(	recipe	page	14	)	using	about	½	cup	batter	for	each	.
制作	8	大的	煎饼	(	食谱	页	-	)	使用	关于	½	杯子	连击	为了	每个	.

用大约 ½ 杯面糊制作 8 个大煎饼（食谱见第 14 页）。

[spuːn] ¼ [kʌp] [kriːmd] ['tʃɪkɪn] (['resəpi] [bɪ'loʊ]) ['ɑːntə][hæf][ʌv; əv] [iːtʃ] ['pænkeɪk] .

Spoon	¼	cup	Creamed	Chicken	(	recipe	below	)	onto	half	of	each	pancake	.
勺子	¼	杯子	奶油	鸡	(	食谱	以下	)	到	一半	的	每个	饼子	.

将 1/4 杯奶油鸡肉（食谱如下）舀到每张煎饼的一半上。

[foʊld]['oʊvər] ['ʌðər] [hæf] .

Fold	over	other	half	.
折叠	超过	其他	一半	.

将另一半折叠过来。

[pleɪs] [ɑːn] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .

Place	on	baking	sheet	.
地方	在	烘烤	床单	.

放在烤盘上。

['sprɪŋk(ə)l][wʌn][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .

Sprinkle	1	tbsp	.
撒	1	汤匙	.

撒上 1 汤匙。

['greɪtɪd] [ʃɑːrp] [tʃiːz] ['oʊvər] [iːtʃ] [keɪk] .

grated	sharp	cheese	over	each	cake	.
磨碎的	锋利的	奶酪	超过	每个	蛋糕	.

每个蛋糕上都撒上磨碎的浓味奶酪。

[slɪp] ['ʌndər] ['brɔɪlər] [ɔːr][ɪn]['ʌv(ə)n][fɔːr; fər][ə; eɪ]['moʊmənt][tuː; tə] [melt] [tʃiːz] .

Slip	under	broiler	or	in	oven	for	a	moment	to	melt	cheese	.
滑	在下面	肉鸡	或者	在	烤箱	为了	一个	片刻	到	熔化	奶酪	.

放入烤箱或烤架下烤一会儿，让奶酪融化。

[eɪt] ['sɜ˞ːvɪŋz] .

8	servings	.
8	份量	.

8人份。

[kriːmd] ['tʃɪkɪn] : [melt] [ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .

Creamed	Chicken	:	Melt	2	tbsp	.
奶油	鸡	:	熔化	2	汤匙	.

奶油鸡肉：融化 2 汤匙。

['bʌtər] .
butter .
黄油 .

黄油。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [hiːt] .
Remove from heat .
消除 从 热 .

离火。

[blend] [ɪn] ¼ [kʌp] ['bɪˌskwɪk] [ænd; ənd] [wʌn] [tiː'ɛs'piː] .
Blend in ¼ cup Bisquick and 1 tsp .
混合 在 ¼ 杯子 Bisquick 和 1 茶匙 .

加入 ¼ 杯 Bisquick 和 1 茶匙。

[sɔːlt] .
salt .
盐 .

盐。

['grædʒuəli] [stɜːr] [ɪn] 1½ [kʌps] [mɪlk] .
Gradually stir in 1½ cups milk .
逐步地 搅拌 在 1½ 杯子 牛奶 .

慢慢倒入1.5杯牛奶，边倒边搅拌。

[brɪŋ] [tuː; tə] [bɔɪl] ['oʊvər] [loʊ] [hiːt] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] .
Bring to boil over low heat , stirring constantly .
带来 到 熬 超过 低的 热 , 搅拌 不断地 .

小火煮沸，不断搅拌。

[bɔɪl] [wʌn] [mɪn] .
Boil 1 min .
熬 1 最小 .

煮沸 1 分钟。

[stɜːr] [ɪn] [ˌtuː'tuː] [kʌps] ['faɪnli] [daɪst] [kʊkt] ['tʃɪkɪn] .
Stir in 2 cups finely diced cooked chicken .
搅拌 在 2 杯子 精细地 切丁 煮熟 鸡 .

拌入2杯切成细丁的熟鸡肉。

['siːz(ə)n] [tuː; tə] [teɪst] [wɪð; wɪθ] ['pepər] [ænd; ənd] ['poʊltri] ['siːzənɪŋ] .
Season to taste with pepper and poultry seasoning .
季节 到 品尝 和 胡椒 和 家禽 调料 .

根据口味加入胡椒粉和家禽调味料调味。

[hiːt] [ʌn'tɪl] ['tʃɪkɪn] [ɪz] [hɑːt] . -
Heat until chicken is hot . 17
热 直到 鸡 是 热的 . -

加热至鸡肉变热。17

[brʌntʃ] [ænd; ənd] [dɪ'zɜːrt] ['pænkeɪks]
Brunch and dessert pancakes
早午餐 和 甜点 煎饼

早午餐和甜点煎饼

['sʌndeɪ] [ɪn] [vər'mɑːnt] ['pænkeɪks]
Sunday in Vermont Pancakes
星期日 在 佛蒙特 煎饼

佛蒙特州的星期天煎饼

[greɪt] [æn; ən] ['æp(ə)l] ['ɪntuː] ['bætər] [fɔːr; fər] ['pænkeɪks] (['resəpi] [peɪdʒ] -) .
Grate an apple into batter for Pancakes (recipe page 14) .
格特 一个 苹果 进入 连击 为了 煎饼 (食谱 页 -) .

将苹果磨碎加入煎饼面糊中（食谱见第 14 页）。

[meɪk] [lɑːrdʒ] ['pænkeɪks] [faɪv] - [ə'krɔːs] .
Make large pancakes 5 ' across .
制作 大的 煎饼 5 - 穿过 .

制作直径 5 英寸的大煎饼。

[stæk] [faɪv] [haɪ] [wɪð; wɪθ] [wɔːrm] ['krænberi] [sɔːs] [bɪ'twiːn] ['leər] .
Stack five high with warm cranberry sauce between layers .
堆 五 高的 和 温暖的 蔓越莓 酱 之间 层 .

将五层叠在一起，每层之间涂上温热的蔓越莓酱。

['sprɪŋk(ə)l] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgər] [ɑːn] [tɑːp] .
Sprinkle confectioners ' sugar on top .
撒 糖果商 - 糖 在 顶部 .

在上面撒上糖粉。

[kʌt] [ɪn] [wedʒz] .
Cut in wedges .
切 在 楔形 .

切成楔形。

[sɜːrv] [ɪ'miːdiətli] .
Serve immediately .
服务 立即地 .

立即食用。

[spaɪst] ['tʃeri] [sɔːs] [fɔːr; fər] ['pænkeɪks]
Spiced Cherry Sauce for Pancakes
加香料 樱桃 酱 为了 煎饼

煎饼佐以香料樱桃酱

[mɪks] ¾ [kʌp] ['ʃʊgər] , [θriː] [ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
Mix ¾ cup sugar , 3 tbsp .
混合 ¾ 杯子 糖 , 3 汤匙 .

将 ¾ 杯糖、3 汤匙.....

['kɔːrnstɑːrtʃ] , ¼ [tiː'ɛs'piː] .
cornstarch , ¼ tsp .
玉米淀粉 , ¼ 茶匙 .

玉米淀粉，¼茶匙。

['sɪnəmən] , [ænd; ənd] ⅛ [tiː'ɛs'piː] .
cinnamon , and ⅛ tsp .
肉桂 , 和 ⅛ 茶匙 .

肉桂，以及 ⅛ 茶匙。

[sɔːlt] [ɪn] [smɔːl] ['sɔːspæn] .
salt in small saucepan .
盐 在 小的 平底锅 .

小锅里放些盐。

[ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [kʌp] [tʃɑːpt] ['tʃeriːz] ([kænd] [ɔːr] [freʃ]) , [wʌn] [ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
Add 1 cup chopped cherries (canned or fresh) , 1 tbsp .
添加 1 杯子 切碎 樱桃 (罐装 或者 新鲜的) , 1 汤匙 .

加入 1 杯切碎的樱桃（罐装或新鲜），1 汤匙。

['lemən] [dʒuːs] , [ænd; ənd] [wʌn] [kʌp] ['wɔːtər] ([ɔːr] [dʒuːs] [frʌm; frəm] [kænd] ['tʃeriːz]) .
lemon juice , and 1 cup water (or juice from canned cherries) .
柠檬 汁 , 和 1 杯子 水 (或者 汁 从 罐装 樱桃) .

柠檬汁，以及 1 杯水（或罐装樱桃汁）。

[brɪŋ] [tuː; tə] [bɔɪl] ['oʊvər] [də'rekt] [hiːt] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] .
Bring to boil over direct heat , stirring constantly .
带来 到 熬 超过 直接的 热 , 搅拌 不断地 .

用明火加热至沸腾，并不断搅拌。

[bɔɪl] [wʌn] [mɪn] .
Boil **1** **min** **.**
熬 1 最小 .

煮沸 1 分钟。

[sɜːrv] [hɑːt] .
Serve **hot** **.**
服务 热的 .

趁热食用。

[meɪks] [ə'baʊt] 1½ [kʌps] [sɔːs] .
Makes **about** **1½** **cups** **sauce** **.**
制作 关于 1½ 杯子 酱 .

大约可制成 1.5 杯酱汁。

[kə'loʊniəl] ['dʒeli] [stæk]
Colonial **Jelly** **Stack**
殖民 果冻 堆

殖民地果冻堆

[meɪk] ['pænkeɪks] (['resəpi] [peɪdʒ] -) .
Make **Pancakes** **(** **recipe** **page** **14** **)** **.**
制作 煎饼 (食谱 页 -) .

制作煎饼（食谱见第 14 页）。

[juːz] ½ [kʌp] ['bætər] [fɔːr; fər] [iːtʃ] ['pænkeɪk] .
Use **½** **cup** **batter** **for** **each** **pancake** **.**
使用 ½ 杯子 连击 为了 每个 饼子 .

每张煎饼使用½杯面糊。

[pleɪs] [wʌn] ['pænkeɪk] [ɑːn] [wɔːrm] [pleɪt] [ænd; ənd] [waɪl] ['paɪpɪŋ] [hɑːt] [spred] ['dʒenərəsli] [wɪð; wɪθ] [sɔːft]
Place **1** **pancake** **on** **warm** **plate** **and** **while** **piping** **hot** **spread** **generously** **with** **soft**
地方 1 饼子 在 温暖的 盘子 和 尽管 管道 热的 传播 慷慨地 和 柔软的
['bʌtər] [ænd; ənd] ['dʒeli] .
butter **and** **jelly** **.**
黄油 和 果冻 .

将 1 张煎饼放在温热的盘子上，趁热涂上大量的软化黄油和果酱。

[tɑːp] [wɪð; wɪθ] ['sekənd] ['pænkeɪk] .
Top **with** **second** **pancake** **.**
顶部 和 第二 饼子 .

在上面放上第二张煎饼。

[spred] [ænd; ənd] [rɪ'piːt] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [sɪks] [haɪ] .
Spread **and** **repeat** **until** **they** **are** **6** **high** **.**
传播 和 重复 直到 他们 是 6 高的 .

摊开并重复此步骤，直到高度达到 6 英寸。

['sprɪŋk(ə)l] [tɑːp] [wɪð; wɪθ] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgər] .
Sprinkle **top** **with** **confectioners** **'** **sugar** **.**
撒 顶部 和 糖果商 - 糖 .

在顶部撒上糖粉。

[kʌt] [stæk] ['ɪntuː] [wedʒz] .
Cut **stack** **into** **wedges** **.**
切 堆 进入 楔形 .

将堆叠物切成楔形。

[sɜːrv] [hɑːt] .
Serve **hot** **.**
服务 热的 .

趁热食用。

[sɪks] ['sɝ:vɪŋz] .
6 **servings** **.**
6 份量 .

6人份。

['meɪp(ə)l] [wɪp]
Maple **Whip**
枫 鞭

枫糖鞭

[kri:m] ½ [kʌp] [sɔ:ft] ['bʌtər] .
Cream **½** **cup** **soft** **butter** **.**
奶油 ½ 杯子 柔软的 黄油 .

将半杯软化的黄油搅打均匀。

[ˌeɪ di: 'di:] [wʌn] [kʌp] ['meɪp(ə)l] - ['fleɪvər] ['sɪrəp] ['grædʒuəli] .
Add **1** **cup** **maple** **-** **flavored** **syrup** **gradually** **.**
添加 1 杯子 枫 - 调味 糖浆 逐步地 .

逐渐加入1杯枫糖浆。

[bi:t] [ʌn'tɪl] [smu:ð] [ænd; ənd] ['spredɪŋ] [kən'sɪstənsi] .
Beat **until** **smooth** **and** **spreading** **consistency** **.**
打 直到 光滑的 和 传播 一致性 .

搅拌至顺滑且呈可涂抹状。

[sɜ:rv] [ɑ:n] [hɑ:t] ['pænkeɪks] [ɔ:r] ['wɔfəlz] .
Serve **on** **hot** **pancakes** **or** **waffles** **.**
服务 在 热的 煎饼 或者 华夫饼 .

淋在热煎饼或华夫饼上即可。

[ðɪs] [kæn; kən] [bi:; bi] [rɪ'frɪdʒəreɪtɪd] [fɔ:r; fər] ['fju:tʃər] [ju:z] .
This **can** **be** **refrigerated** **for** **future** **use** **.**
这 能 是 冷藏 为了 未来 使用 .

可以冷藏保存以备后用。

['strɔ:beri] [blɪnts]
Strawberry **Blintzes**
草莓 薄饼

草莓薄饼

['pænkeɪks] (['resəpi] [peɪdʒ] -)
Pancakes **(** **recipe** **page** **14** **)**
煎饼 (食谱 页 -)

煎饼（食谱见第14页）

[wʌn] [kʌp] ['kɑ:tɪdʒ] [tʃi:z] ([smɔ:l] [kɜ:rd])
1 **cup** **cottage** **cheese** **(** **small** **curd** **)**
1 杯子 小屋 奶酪 (小的 凝乳)

1 杯乡村奶酪（小块凝乳）

[fɔ:r] - [ɑ:z] . [ˌpi:'keɪ'dʒi:] .
4 **-** **oz** **.** **pkg** **.**
4 - 盎司 . 包装 .

4盎司包装

[kri:m] [tʃi:z]
cream **cheese**
奶油 奶酪

奶油奶酪

1½ [ˌti:ˌbi:ˌes'pi:] .
1½ **tbsp** **.**
1½ 汤匙 .

1.5 汤匙

['lemən] [raɪnd]
lemon **rind**
柠檬 果皮

柠檬皮

[θriː] [ˌtiːˌbiːˌesˈpiː] .
3 **tbsp** **.**
3 汤匙 .

汤匙

['lemən] [dʒuːs]
lemon **juice**
柠檬 汁

柠檬汁

¼ [kʌp] ['ʃʊgər]
¼ **cup** **sugar**
¼ 杯子 糖

¼ 杯糖

- - [ɑːz] . [ˌpiːˈkeɪˈdʒiː] .
10 **-** **oz** **.** **pkg** **.**
- - 盎司 . 包装 .

10盎司包装

['froʊz(ə)n] ['strɔːberɪz] ([θɔːd])
frozen **strawberries** **(** **thawed** **)**
冷冻 草莓 (解冻)

冷冻草莓（已解冻）

[wʌn] [ˌtiːˌbiːˌesˈpiː] .
1 **tbsp** **.**
1 汤匙 .

1 汤匙

['lemən] [dʒuːs]
lemon **juice**
柠檬 汁

柠檬汁

¼ [tiːˈɛsˈpiː] .
¼ **tsp** **.**
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

['ɑːmənd] ['ekstrækt; ɪk'strækt]
almond **extract**
杏仁 提炼

杏仁提取物

[hiːt] ['ʌv(ə)n] [tuː; tə] 400° ([mɑːd] . [hɑːt]) .
Heat **oven** **to** **400°** **(** **mod** **.** **hot** **)** **.**
热 烤箱 到 400° (模组 . 热的) .

将烤箱预热至 400°（中等温度）。

[kəm'baɪn] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] , [kriːm] [tʃiːz] , ['lemən] [raɪnd] , [ðə; ði] [θriː] [ˌtiːˌbiːˌesˈpiː] .
Combine **cottage** **cheese** **,** **cream** **cheese** **,** **lemon** **rind** **,** **the** **3** **tbsp** **.**
结合 小屋 奶酪 , 奶油 奶酪 , 柠檬 果皮 , 这 3 汤匙 .

将乡村奶酪、奶油奶酪、柠檬皮、3 汤匙混合在一起。

['lemən] [dʒuːs] , [ænd; ənd] ['ʃʊgər] ; [wɪp] [ʌn'tɪl] ['kriːmi] .
lemon **juice** **,** **and** **sugar** **;** **whip** **until** **creamy** **.**
柠檬 汁 , 和 糖 ; 鞭 直到 奶油状 .

加入柠檬汁和糖；搅打至顺滑。

[pleɪs] ¼ [kʌp] ['fɪlɪŋ] [ɑːn] [iːtʃ] ['pænkeɪk] [ænd; ənd] [roʊl] [ʌp] .

Place	¼	cup	filling	on	each	pancake	and	roll	up	.
地方	¼	杯子	填充	在	每个	饼子	和	卷	向上	.

在每张薄饼上放¼杯馅料，然后卷起来。

[pleɪs] [roʊld] [saɪd] [daʊn] [ɪn] 11×7 - ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .

Place	rolled	side	down	in	11×7	-	baking	dish	.
地方	滚动	边	向下	在	11×7	-	烘烤	盘子	.

将卷好的面朝下放入 11×7 英寸的烤盘中。

[hiːt] [ɪn]['ʌv(ə)n][fɔːr; fər] - [mɪn] . [dʒʌst] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] .

Heat	in	oven	for	10	min	.	just	before	serving	.
热	在	烤箱	为了	-	最小	.	只是	前	服务	.

上菜前放入烤箱加热 10 分钟。

[hiːt] [ðə; ði] ['strɔːberɪz] , [ðə; ði][wʌn][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .

Heat	the	strawberries	,	the	1	tbsp	.
热	这	草莓	,	这	1	汤匙	.

将草莓和 1 汤匙……加热。

['lemən] [dʒuːs] , [ænd; ənd] ['ɑːmənd] ['ekstrækt; ɪk'strækt] .

lemon	juice	,	and	almond	extract	.
柠檬	汁	,	和	杏仁	提炼	.

柠檬汁和杏仁提取物。

[spuːn] ['oʊvər] ['pænkeɪks] .

Spoon	over	pancakes	.
勺子	超过	煎饼	.

将勺子浇在煎饼上。

[sɜːrv] [ɪ'miːdiətli] .

Serve	immediately	.
服务	立即地	.

立即食用。

[sɪks] ['sɜ˞ːvɪŋz] .

6	servings	.
6	份量	.

6人份。

['kwɑːntəti] ['pænkeɪks]

Quantity	Pancakes
数量	煎饼

煎饼数量

[fɔːr; fər] - ['pænkeɪks] .

For	60	Pancakes	.
为了	-	煎饼	.

60张煎饼。

[səːvz] - .

Serves	15	.
服务	-	.

可供 15 人食用。

- [kʌps] ['bɪˌskwɪk] (- - [ɑːz] . [ˌpiː'keɪ'dʒiː] .

10	cups	Bisquick	(	40	-	oz	.	pkg	.
-	杯子	Bisquick	(	-	-	盎司	.	包装	.

10 杯 Bisquick（40 盎司包装）

[ɔːr] [tuː] - - [ɑːz] . [ˌpiː'keɪ'dʒiː] .)

or	two	20	-	oz	.	pkg	.	)
或者	二	-	-	盎司	.	包装	.	)

或两包 20 盎司装）

8⅓ [kʌps] [mɪlk]
8⅓ cups milk
8⅓ 杯子 牛奶

8⅓ 杯牛奶

[faɪv] [egz]
5 eggs
5 鸡蛋

5个鸡蛋

[fɔːr; fər] - ['pænkeɪks] .
For 100 Pancakes .
为了 - 煎饼 .

100张煎饼。

[səːvz] - .
Serves 25 .
服务 - .

可供 25 人食用。

- [kʌps] ['bɪˌskwɪk] (- - [ɑːz] . [ˌpiː'keɪˈdʒiː] .)
15 cups Bisquick (60 - oz . pkg .)
- 杯子 Bisquick (- - 盎司 . 包装 .)

15 杯 Bisquick（60 盎司包装）

[θriː][kjuː'tiː] .
3 qt .
3 qt .

3夸脱

[mɪlk]
milk
牛奶

牛奶

['sɛvən] [egz]
7 eggs
7 鸡蛋

7个鸡蛋

[ˌeɪ diː 'diː][mɪlk][ænd; ənd] [egz] [tuː; tə] ['bɪˌskwɪk] .
Add milk and eggs to Bisquick .
添加 牛奶 和 鸡蛋 到 Bisquick .

在速溶面粉中加入牛奶和鸡蛋。

[biːt] [wɪð; wɪθ]['roʊtəri] ['biːtər] [ʌn'tɪl] [smuːð] .
Beat with rotary beater until smooth .
打 和 旋转 击打者 直到 光滑的 .

用旋转式搅拌器搅拌至顺滑。

[beɪk] [æz; əz][də'rektɪd][ɑːn][peɪdʒ] - . -
Bake as directed on page 14 . 18
烤 作为 指导 在 页 - . -

按照第 14.18 页的说明进行烘焙。

['ʃɔːrtkeɪk]
Shortcake
草莓蛋糕

草莓蛋糕

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 450° ([hɑːt]) .
Heat oven to 450° (hot) .
热 烤箱 到 450° (热的) .

将烤箱预热至 450°（高温）。

[ˌeɪ diː 'diː] ¾ [kʌp] [kriːm] ([ɔːr] ½ [kʌp] [mɪlk] [plʌs] ¼ [kʌp] ['bʌtər] , [meltid]) [tuː; tə][ˌtuː'tuː] [kʌps]

Add	**¾**	**cup**	**cream**	**(**	**or**	**½**	**cup**	**milk**	**plus**	**¼**	**cup**	**butter**	**,**	**melted**	**)**	**to**	**2**	**cups**
添加	¾	杯子	奶油	(	或者	½	杯子	牛奶	加	¼	杯子	黄油	,	融化	)	到	2	杯子

['bɪˌskwɪk] .

Bisquick	**.**
Bisquick	.

将 3/4 杯奶油（或 1/2 杯牛奶加 1/4 杯融化的黄油）加入 2 杯 Bisquick 中。

[ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .

Add	**2**	**tbsp**	**.**
添加	2	汤匙	.

加入 2 汤匙。

['ʃʊgər] , [ɪf] [dɪ'zaɪrd] .

sugar	**,**	**if**	**desired**	**.**
糖	,	如果	想要的	.

可根据个人口味添加糖。

[mɪks] ['θɜːrəli] [wɪð; wɪθ][fɔːrk] .

Mix	**thoroughly**	**with**	**fork**	**.**
混合	彻底	和	叉	.

用叉子充分搅拌。

[kiːp] [doʊ] [sɔːft] ; [ɪf] [tuː] ['stɪki] , [ˌeɪ diː 'diː] ['bɪˌskwɪk] .

Keep	**dough**	**soft**	**;**	**if**	**too**	**sticky**	**,**	**add**	**Bisquick**	**.**
保持	面团	柔软的	;	如果	也	黏	,	添加	Bisquick	.

保持面团柔软；如果太粘，可加入速溶面粉。

[niːd] - [taɪmz] [ɑːn] ['flaʊərd] ['sɜːrfɪs] .

Knead	**10**	**times**	**on**	**floured**	**surface**	**.**
揉	-	时代	在	撒了面粉	表面	.

在撒了面粉的案板上揉面10次。

[pæt][ɔːr][roʊl] [doʊ] [tuː; tə][hæf][ðə; ði] ['θɪknəs] [dɪ'zaɪrd] [ɪn] [beɪkt] ['ʃɔːrtkeɪk] .

Pat	**or**	**roll**	**dough**	**to**	**half**	**the**	**thickness**	**desired**	**in**	**baked**	**shortcakes**	**.**
拍	或者	卷	面团	到	一半	这	厚度	想要的	在	烘焙	草莓蛋糕	.

用手将面团拍打或擀至所需厚度的一半，用于烘焙酥饼。

['ʃɔːrtkeɪk] ['dʌb(ə)l] [ɪn] ['vɑːljəm] ['dʊrɪŋ] ['beɪkɪŋ] .

Shortcakes	**double**	**in**	**volume**	**during**	**baking**	**.**
草莓蛋糕	双倍的	在	体积	期间	烘烤	.

酥饼在烘烤过程中体积会膨胀一倍。

[kʌt] ['ɪntuː][ˌɪndɪ'vɪdʒuəl] ['ʃɔːrtkeɪk] [wɪð; wɪθ] ['flaʊərd] ['kʌtər] .

Cut	**into**	**individual**	**shortcakes**	**with**	**floured**	**cutter**	**.**
切	进入	个人	草莓蛋糕	和	撒了面粉	刀具	.

用撒了面粉的饼干模具切成一个个小蛋糕。

[beɪk] [ə'baʊt] - [mɪn] . [splɪt] .

Bake	**about**	**10**	**min**	**.**	**Split**	**.**
烤	关于	-	最小	.	分裂	.

烤约10分钟。切开。

['bʌtər] , [ɪf] [dɪ'zaɪrd] .

Butter	**,**	**if**	**desired**	**.**
黄油	,	如果	想要的	.

可根据个人喜好添加黄油。

[pleɪs] [fruːt] [bɪ'twiːn] ['leər] [ænd; ənd]['oʊvər][tɑːp] .

Place	**fruit**	**between**	**layers**	**and**	**over**	**top**	**.**
地方	水果	之间	层	和	超过	顶部	.

将水果放在层与层之间以及最上面。

[meɪks] [sɪks][θriː] - ['ʃɔːrtkeɪk] .
Makes six 3 ' shortcakes .
制作 六 3 - 草莓蛋糕 .

可制作六个 3 英寸的酥饼。

[fɔːr; fər][wʌn][lɑːrdʒ] ['ʃɔːrtkeɪk] , [pæt][aʊt] ½ [doʊ] [ɪn] [raʊnd] ['leɪər] [pæn] , 8×1½ - , [dɑːt][wɪð; wɪθ]
For 1 large shortcake , pat out ½ dough in round layer pan , 8×1½ ' , dot with
为了 1 大的 草莓蛋糕 , 拍 出去 ½ 面团 在 圆形的 层 平底锅 , 8×1½ - , 点 和
['bʌtər] .
butter .
黄油 .

制作一个大酥饼，将 1/2 面团擀成 8×1½ 英寸的圆形薄饼模具，点上黄油。

[pæt] [aʊt] [rest] [ʌv; əv] [doʊ] , [ænd; ənd] [pleɪs] ['oʊvər][tɑːp] .
Pat out rest of dough , and place over top .
拍 出去 休息 的 面团 , 和 地方 超过 顶部 .

将剩余的面团拍平，盖在上面。

[beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] . -
Bake 15 to 20 min . 19
烤 - 到 - 最小 . -

烘烤15至20分钟。19

['dʌb(ə)l] - ['dekər] [fruːt] ['ʃɔːrtkeɪk]
Double - Decker Fruit Shortcake
双倍的 - 德克尔 水果 草莓蛋糕

双层水果酥饼

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 400° ([mɑːd] . [hɑːt]) .
Heat oven to 400° (mod . hot) .
热 烤箱 到 400° (模组 . 热的) .

将烤箱预热至 400°（中等温度）。

[meɪk] ['ʃɔːrtkeɪk] [doʊ] (['resəpi][peɪdʒ] -) [ænd; ənd][roʊl]['ɪntuː] [tuː] [eɪt] - [skwer] ['piːsɪz] .
Make Shortcake dough (recipe page 18) and roll into two 8 ' square pieces .
制作 草莓蛋糕 面团 (食谱 页 -) 和 卷 进入 二 8 - 正方形 件 .

制作酥饼面团（食谱见第 18 页），擀成两个 8 英寸见方的面团。

[fɪt] [wʌn] [piːs] ['ɪntuː][æn; ən][eɪt] - [skwer] [pæn] , ['presɪŋ] [doʊ] [ə'baʊt] ½ - [ʌp] [saɪdz] [ʌv; əv][pæn] .
Fit one piece into an 8 ' square pan , pressing dough about ½ ' up sides of pan .
合身 一 片 进入 一个 8 - 正方形 平底锅 , 紧迫 面团 关于 ½ - 向上 侧面 的 平底锅 .

将一块面团放入 8 英寸的方形烤盘中，将面团压入烤盘侧面约 ½ 英寸高。

[biː; bi] ['kerf(ə)l] [tuː; tə] [pres] [tə'geðər] ['eni] [terz] [ɪn][ðə; ði] [doʊ] .
Be careful to press together any tears in the dough .
是 小心 到 按 一起 任何 眼泪 在 这 面团 .

小心地将面团上的破损处捏合在一起。

[spred] [ˌtuː'tuː] [kʌps] [wɑːʃt] [freʃ] ['ræzˌberiːz] [ɔːr] ['bluːberiz] ['oʊvər] [doʊ] , ['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] ¼ [tuː; tə] ½ [kʌp] ['ʃʊgər] .
Spread 2 cups washed fresh raspberries or blueberries over dough , sprinkle with ¼ to ½ cup sugar .
传播 2 杯子 洗过 新鲜的 覆盆子 或者 蓝莓 超过 面团 , 撒 和 ¼ 到 ½ 杯子 糖 .

将 2 杯洗净的新鲜覆盆子或蓝莓铺在面团上，撒上 ¼ 到 ½ 杯糖。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['ʌðər] [skwer] [ʌv; əv] [doʊ] .
Cover with the other square of dough .
覆盖 和 这 其他 正方形 的 面团 .

用另一块面团盖住。

[beɪk] [ə'baʊt] - [mɪn] . , [ʌn'tɪl] [wel] [braʊn] .

Bake	**about**	**25**	**min**	**.**	**,**	**until**	**well**	**browned**	**.**
烤	关于	-	最小	.	,	直到	出色地	棕色	.

烘烤约25分钟，直至表面呈金黄色。

[kʌt] ['ɪntuː] [skwer] [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɔːrm][ɔːr][koʊld][wɪð; wɪθ] [sɔːs] (['resəpi] [bɪ'loʊ]) .

Cut	**into**	**squares**	**and**	**serve**	**warm**	**or**	**cold**	**with**	**Sauce**	**(**	**recipe**	**below**	**)**	**.**
切	进入	正方形	和	服务	温暖的	或者	寒冷的	和	酱	(	食谱	以下	)	.

切成方块，趁热或放凉后佐以酱汁（配方如下）食用。

[naɪn] ['sɜ˞ːvɪŋz] .

9	**servings**	**.**
9	份量	.

9人份。

[sɔːs] : [mɪks] ½ [kʌp] ['ʃʊgər] [ænd; ənd][wʌn][ˌtiːˌbiːˌesˈpiː] .

Sauce	**:**	**Mix**	**½**	**cup**	**sugar**	**and**	**1**	**tbsp**	**.**
酱	:	混合	½	杯子	糖	和	1	汤匙	.

酱汁：将 ½ 杯糖和 1 汤匙混合。

['kɔːrnstɑːrtʃ] [ɪn] ['sɔːspæn] .

cornstarch	**in**	**saucepan**	**.**
玉米淀粉	在	平底锅	.

平底锅里放些玉米淀粉。

[stɜːr][ɪn] ¼ [kʌp][koʊld]['wɔːtər] , ¼ [kʌp] ['bʌtər] , [ænd; ənd][wʌn][kʌp] [wɑːʃt] [freʃ] ['ræzˌberiːz] [ɔːr] ['bluːberiz] ,

Stir	**in**	**¼**	**cup**	**cold**	**water**	**,**	**¼**	**cup**	**butter**	**,**	**and**	**1**	**cup**	**washed**	**fresh**	**raspberries**	**or**	**blueberries**	**,**
搅拌	在	¼	杯子	寒冷的	水	,	¼	杯子	黄油	,	和	1	杯子	洗过	新鲜的	覆盆子	或者	蓝莓	,

加入¼杯冷水、¼杯黄油和1杯洗净的新鲜覆盆子或蓝莓，搅拌均匀。

[mæʃt] .

mashed	**.**
捣碎	.

捣碎。

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl][ænd; ənd][bɔɪl][wʌn][mɪn] .

Bring	**to**	**a**	**boil**	**and**	**boil**	**1**	**min**	**.**
带来	到	一个	熬	和	熬	1	最小	.

煮沸后煮1分钟。

[fruːt] [roʊl]

Fruit	**Roll**
水果	卷

水果卷

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 450° ([hɑːt]) .

Heat	**oven**	**to**	**450°**	**(**	**hot**	**)**	**.**
热	烤箱	到	450°	(	热的	)	.

将烤箱预热至 450°（高温）。

['meʒər] ¾ [kʌp] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ½ [kʌp]['wɔːtər]['ɪntuː][ə; eɪ][naɪn] - [skwer] [pæn] .

Measure	**¾**	**cup**	**sugar**	**and**	**½**	**cup**	**water**	**into**	**a**	**9**	**'**	**square**	**pan**	**.**
措施	¾	杯子	糖	和	½	杯子	水	进入	一个	9	-	正方形	平底锅	.

将 ¾ 杯糖和 ½ 杯水倒入 9 英寸的方形烤盘中。

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl][ænd; ənd][bɔɪl][wʌn][mɪn] .

Bring	**to**	**a**	**boil**	**and**	**boil**	**1**	**min**	**.**
带来	到	一个	熬	和	熬	1	最小	.

煮沸后煮1分钟。

[meɪk] ['ʃɔːrtkeɪk] [doʊ] (['resəpi][peɪdʒ] -) .
Make Shortcake dough (recipe page 18) .
制作 草莓蛋糕 面团 (食谱 页 -) .

制作酥饼面团（食谱第 18 页）。

[roʊl] ¼ - [θɪk] ['ɪntuː][æn; ən] ['ɑːblɔːŋ] ,
Roll ¼ ' thick into an oblong ,
卷 ¼ - 厚的 进入 一个 长方形 ,

将面擀成¼英寸厚的长方形，

15×7 - . [spred] [wɪð; wɪθ][ˌtuː'tuː] [kʌps] [freʃ] [fruːt] [ɔːr] [wel] [dreɪnd] [kænd] [fruːt] .
15×7 ' . Spread with 2 cups fresh fruit or well drained canned fruit .
15×7 - . 传播 和 2 杯子 新鲜的 水果 或者出色地 排水 罐装 水果 .

15×7英寸。铺上2杯新鲜水果或沥干水分的罐装水果。

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] ¼ [kʌp] ['ʃʊgər] .
Sprinkle with ¼ cup sugar .
撒 和 ¼ 杯子 糖 .

撒上1/4杯糖。

[roʊl] [ʌp] [bɪ'gɪnɪŋ] [æt; ət] [waɪd] [saɪd] .
Roll up beginning at wide side .
卷 向上 开始 在 宽的 边 .

从宽边开始卷起。

[siːl] [wel] [baɪ] ['pɪntʃɪŋ] [edʒ] [ʌv; əv] [doʊ] ['ɪntuː][roʊl] .
Seal well by pinching edge of dough into roll .
海豹 出色地 经过 捏 边缘 的 面团 进入 卷 .

将面团边缘捏紧封口。

[kʌt] ['ɪntuː][naɪn]['slaɪsɪz] [ə'baʊt] 1½ - [θɪk] .
Cut into 9 slices about 1½ ' thick .
切 进入 9 切片 关于 1½ - 厚的 .

切成9片，每片约1½英寸厚。

[pleɪs] ['slaɪsɪz] [kʌt] - [saɪd] - [ʌp] [ɪn] [ðə; ði] [pæn] [ʌv; əv] [hɑːt] ['sɪrəp] .
Place slices cut - side - up in the pan of hot syrup .
地方 切片 切 - 边 - 向上 在 这 平底锅 的 热的 糖浆 .

将切片切面朝上放入热糖浆锅中。

[beɪk] [ə'baʊt] - [mɪn] . , [ʌn'tɪl] ['goʊldən] [braʊn] .
Bake about 25 min . , until golden brown .
烤 关于 - 最小 . , 直到 金的 棕色的 .

烘烤约25分钟，直至呈金黄色。

[sɜːrv] [wɔːrm] [wɪð; wɪθ] [kriːm] , [ɪf] [dɪ'zaɪrd] .
Serve warm with cream , if desired .
服务 温暖的 和 奶油 , 如果 想要的 .

趁热食用，可根据个人喜好搭配奶油。

[naɪn] ['sɝːvɪŋz] .
9 servings .
9 份量 .

9人份。

['wɪntər] ['ʃɔːrtkeɪk]
Winter Shortcake
冬天 草莓蛋糕

冬日酥饼

[wʌn] [kʌp] [kænd] [krʌʃt] ['paɪnæp(ə)l] ([naɪn] - [ɑːz] .
1 cup canned crushed pineapple (9 - oz .
1 杯子 罐装 碎 菠萝 (9 - 盎司 .

杯罐装碎菠萝（9 盎司）

[kæn; kən])
can **)**
能)

能）

[wʌn] [kʌp] ['faɪnli] [tʃɑ:pt] [ɔ:r]['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd] [red] - [skɪnd] ['æp(ə)l] ([wʌn] [med] . [tu:; tə][lɑ:rdʒ]['æp(ə)l])
1 **cup** **finely** **chopped** **or** **shredded** **red** **-** **skinned** **apple** **(** **1** **med** **.** **to** **large** **apple** **)**
1 杯子 精细地 切碎 或者 碎 红色的 - 去皮 苹果 (1 医学 . 到 大的 苹果)

1 杯切碎或切丝的红皮苹果（1 个中等大小的苹果）

[wʌn] [kʌp] ['faɪnli] [tʃɑ:pt] [freʃ] ['krænberiz] ([wʌn] [kʌp] [hoʊl] ['krænberiz])
1 **cup** **finely** **chopped** **fresh** **cranberries** **(** **1** **cup** **whole** **cranberries** **)**
1 杯子 精细地 切碎 新鲜的 蔓越莓 (1 杯子 所有的 蔓越莓)

1 杯切碎的新鲜蔓越莓（或 1 杯整颗蔓越莓）

¼ [kʌp] ['ʃʊgər]
¼ **cup** **sugar**
¼ 杯子 糖

¼ 杯糖

⅛ [ti:'ɛs'pi:] .
⅛ **tsp** **.**
⅛ 茶匙 .

⅛茶匙

[sɔ:lt]
salt
盐

盐

[mɪks][ɔ:l] [ɪn'gri:diənts] .
Mix **all** **ingredients** **.**
混合 全部 原料 .

将所有材料混合。

[let] [stænd][æt; ət] [ru:m] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] ½ [tu:; tə][wʌn][ˌetʃ 'ɑr] .
Let **stand** **at** **room** **temperature** **½** **to** **1** **hr** **.**
让 站立 在 房间 温度 ½ 到 1 hr .

在室温下静置 ½ 至 1 小时。

[bɪ'fɔ:r] ['sɜ:rvɪŋ] .
before **serving** **.**
前 服务 .

上菜前。

[meɪk] ['ʃɔ:rtkeɪk] [doʊ] (['resəpi][peɪdʒ] -) .
Make **Shortcake** **dough** **(** **recipe** **page** **18** **)** **.**
制作 草莓蛋糕 面团 (食谱 页 -) .

制作酥饼面团（食谱第 18 页）。

[kʌt] [ˌɪndɪ'vɪdʒuəl] ['ʃɔ:rtkeɪk] .
Cut **individual** **shortcakes** **.**
切 个人 草莓蛋糕 .

切出单个的酥饼。

[splɪt] [waɪl] ['paɪpɪŋ][hɑ:t][ænd; ənd] [sɜ:rv] ['ʃɔ:rtkeɪk] [staɪl] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][fru:t] ['mɪkstʃər] .
Split **while** **piping** **hot** **and** **serve** **shortcake** **style** **with** **the** **fruit** **mixture** **.**
分裂 尽管 管道 热的 和 服务 草莓蛋糕 风格 和 这 水果 混合物 .

趁热切开，与水果混合物一起作为酥饼食用。

[sɪks] ['sɜ˞:vɪŋz] .
6 **servings** **.**
6 份量 .

6人份。

[piːtʃ] - [ˈɔrɪndʒ] [ˈʃɔːrtkeɪk]
Peach - Orange Shortcake
桃 - 橙子 草莓蛋糕

桃橙酥饼

[hiːt] [ˈʌv(ə)n][tuː; tə] 450° ([hɑːt]) .
Heat oven to 450° (hot) .
热 烤箱 到 450° (热的) .

将烤箱预热至 450°（高温）。

[meɪk] [ˈʃɔːrtkeɪk] [doʊ] ([ˈresəpi][peɪdʒ] -) — [ɪkˈsept] [ˌeɪ diː ˈdiː]['greɪtɪd][raɪnd][ʌv; əv][wʌn] ['ɔrɪndʒ]
Make Shortcake dough (recipe page 18) — except add grated rind of 1 orange
制作 草莓蛋糕 面团 (食谱 页 -) — 除了 添加 磨碎的 果皮 的 1 橙子
[tuː; tə] [ˈbɪˌskwɪk] [bɪˈfɔːr] [ˈædɪŋ] [ˈlɪkwɪd] .
to Bisquick before adding liquid .
到 Bisquick 前 添加 液体 .

制作酥饼面团（食谱第 18 页）——但在加入液体之前，将 1 个橙子的磨碎的皮加入 Bisquick 中。

[spred] [doʊ] [ɪn] [griːst] 13×9½×2 - [pæn] .
Spread dough in greased 13×9½×2 ' pan .
传播 面团 在 涂油 13×9½×2 - 平底锅 .

将面团铺在抹了油的 13×9½×2 英寸烤盘中。

[ˈsprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ][ˌtuːˈtuː][ˌtiːˌbiːˌesˈpiː] .
Sprinkle with 2 tbsp .
撒 和 2 汤匙 .

撒上 2 汤匙。

[ˈʃʊgər] , [ɪf] [dɪˈzaɪrd] .
sugar , if desired .
糖 , 如果 想要的 .

可根据个人口味添加糖。

[beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .
Bake 10 to 12 min .
烤 - 到 - 最小 .

烘烤 10 至 12 分钟。

[kʌt] [ˈɪntuː] - [skwer] .
Cut into 12 squares .
切 进入 - 正方形 .

切成12个正方形。

[fɔːr; fər] [iːtʃ] [ˈsɜːrvɪŋ] , [spuːn] [slaɪst] [ˈpiːtʃɪz] [bɪˈtwiːn] [ˌtuːˈtuː] [skwer] [ænd; ənd][ɑːn][tɑːp] .
For each serving , spoon sliced peaches between 2 squares and on top .
为了 每个 服务 , 勺子 切片 桃子 之间 2 正方形 和 在 顶部 .

每份做法是：将切好的桃子舀入两块方块饼之间，再放在饼的顶部。

[tɑːp][wɪð; wɪθ] [wɪpt] [kriːm] .
Top with whipped cream .
顶部 和 鞭打 奶油 .

顶部放上鲜奶油。

[sɪks] [ˈsɜ˞ːvɪŋz] .
6 servings .
6 份量 .

6人份。

[ˈsaʊər] [kriːm] - [ˈstrɔːberi] [ˈʃɔːrtkeɪk]
Sour Cream - Strawberry Shortcake
酸的 奶油 - 草莓 草莓蛋糕

酸奶油草莓酥饼

[meɪk] ['ʃɔːrtkeɪk] [doʊ] (['resəpi][peɪdʒ] -) .
Make **Shortcake** **dough** **(** **recipe** **page** **18** **)** **.**
制作 草莓蛋糕 面团 (食谱 页 -) .

制作酥饼面团（食谱第 18 页）。

[kʌt] [ˌɪndɪ'vɪdʒuəl] ['ʃɔːrtkeɪk] .
Cut **individual** **shortcakes** **.**
切 个人 草莓蛋糕 .

切出单个的酥饼。

[splɪt] ['leər] .
Split **layers** **.**
分裂 层 .

分层。

[spuːn] ['froʊz(ə)n] ['strɔːberɪz] [ænd; ənd] [kə'mɜːrʃ(ə)l] ['saʊər] [kriːm] [bɪ'twiːn] ['leər] [ænd; ənd]['oʊvər]
Spoon **frozen** **strawberries** **and** **commercial** **sour** **cream** **between** **layers** **and** **over**
勺子 冷冻 草莓 和 商业的 酸的 奶油 之间 层 和 超过
[tɑːp] . -
top **.** **20**
顶部 . -

在每层之间以及最上面铺上冷冻草莓和市售酸奶油。20

['velvɪt] [krʌm] [keɪk]
Velvet **Crumb** **Cake**
天鹅绒 屑 蛋糕

天鹅绒碎屑蛋糕

1⅓ [kʌps] ['bɪˌskwɪk]
1⅓ **cups** **Bisquick**
1⅓ 杯子 Bisquick

1⅓ 杯 Bisquick

¾ [kʌp] ['ʃʊgər]
¾ **cup** **sugar**
¾ 杯子 糖

¾ 杯糖

[θriː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
3 **tbsp** **.**
3 汤匙 .

汤匙

[sɔːft] ['ʃɔːrtnɪŋ]
soft **shortening**
柔软的 缩短

软起酥油

[wʌn] [eg]
1 **egg**
1 蛋

1个鸡蛋

¾ [kʌp] [mɪlk]
¾ **cup** **milk**
¾ 杯子 牛奶

¾ 杯牛奶

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

[vəˈnɪlə]
vanilla
香草

香草

[hiːt] [ˈʌv(ə)n][tuː; tə] 350° ([mɑːd] .) .
Heat oven to 350° (mod .) .
热 烤箱 到 350° (模组 .) .

将烤箱预热至 350°（中等温度）。

[griːs] [ænd; ənd][ˈflaʊər][ə; eɪ] [skwer] [pæn] , 8×8×2 - [ɔːr][ə; eɪ] [raʊnd] [ˈleɪər] [pæn] , 9×1½ - . [mɪks]
Grease and flour a square pan , 8×8×2 ' or a round layer pan , 9×1½ ' . Mix
润滑脂 和 面粉 一个 正方形 平底锅 , 8×8×2 - 或者 一个 圆形的 层 平底锅 , 9×1½ - . 混合
[ˈbɪˌskwɪk] , [ˈʃʊgər] .
Bisquick , sugar .
Bisquick , 糖 .

在方形烤盘（8×8×2英寸）或圆形多层烤盘（9×1½英寸）上抹油撒粉。将速溶面粉和糖混合。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈʃɔːrtnɪŋ] , [eg] , ¼ [kʌp][ʌv; əv][mɪlk] .
Add shortening , egg , ¼ cup of milk .
添加 缩短 , 蛋 , ¼ 杯子 的 牛奶 .

加入起酥油、鸡蛋、1/4杯牛奶。

[biːt] [ˈvɪgərəsli] [wʌn][mɪn] .
Beat vigorously 1 min .
打 大力 1 最小 .

用力搅拌 1 分钟。

[stɜːr][ɪn][ˈgrædʒuəli] [rɪˈmeɪnɪŋ] [mɪlk] , [vəˈnɪlə] .
Stir in gradually remaining milk , vanilla .
搅拌 在 逐步地 其余的 牛奶 , 香草 .

慢慢倒入剩余的牛奶和香草精，搅拌均匀。

[biːt] ½ [mɪn] . [pɔːr] [ˈɪntuː] [prɪˈperd] [pæn] .
Beat ½ min . Pour into prepared pan .
打 ½ 最小 . 倒 进入 准备 平底锅 .

搅拌半分钟。倒入准备好的平底锅中。

[beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] . -
Bake 35 to 40 min . 21
烤 - 到 - 最小 . -

烘烤35至40分钟。21

[brɔɪld] [ˈtɔpiŋz] . . .
Broiled Toppings . . .
烤制 配料 . . .

烤制配料.....

[waɪl] [keɪk] [ɪz][wɔːrm] [spred] [ɑːn] [ˈeni] [wʌn][ʌv; əv] [ðiːz] [ˈtɔpiŋz] [ænd; ənd] [brɔɪl] [θriː] - [frʌm; frəm]
While cake is warm spread on any one of these toppings and broil 3 ' from
尽管 蛋糕 是 温暖的 传播 在 任何 一 的 这些 配料 和 烤 3 - 从
[hiːt] .
heat .
热 .

趁蛋糕还温热时，在上面涂抹任何一种配料，然后在距离热源 3 英寸的地方烤制。

[ˈhʌni] [krɪsp] [ˈtɑːpɪŋ] : [kriːm] [ʌnˈtɪl] [ˈflʌfi] [θriː][ˌtiːˌbiːˌesˈpiː] .
Honey Crisp Topping : Cream until fluffy 3 tbsp .
蜂蜜 脆 配料 : 奶油 直到 蓬松的 3 汤匙 .

蜂蜜脆皮：将奶油打发至蓬松，加入 3 汤匙。

[sɔːft] ['bʌtər] [ænd; ənd] ⅓ [kʌp] ['hʌni] .
soft butter and ⅓ cup honey .
柔软的 黄油 和 ⅓ 杯子 蜂蜜 .

软化的黄油和三分之一杯蜂蜜。

[mɪks][ɪn] ['θɜːrəli] ¼ [kʌp]['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd]['koʊkənʌt] , ½ [kʌp] [krʌʃt] ['wiːtiːz, 'hwiːtiːz] , [ænd; ənd] ½
Mix in thoroughly ¼ cup shredded coconut , ½ cup crushed Wheaties , and ½
混合 在 彻底 ¼ 杯子 碎 椰子 , ½ 杯子 碎 麦片 , 和 ½
[kʌp] [dreɪnd] [krʌʃt] ['paɪnæp(ə)l] .
cup drained crushed pineapple .
杯子 排水 碎 菠萝 .

将 1/4 杯椰丝、1/2 杯碎麦片和 1/2 杯沥干水分的碎菠萝充分混合。

[brɔɪld] ['ɔrɪndʒ] [gleɪz] :
Broiled Orange Glaze :
烤制 橙子 釉 :

烤橙釉:

[mɪks][ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
Mix 2 tbsp .
混合 2 汤匙 .

混合 2 汤匙。

[sɔːft] ['bʌtər] , [θriː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
soft butter , 3 tbsp .
柔软的 黄油 , 3 汤匙 .

软化黄油，3汤匙。

['bɪˌskwɪk] , ¼ [tiː'ɛs'piː] .
Bisquick , ¼ tsp .
Bisquick , ¼ 茶匙 .

Bisquick，¼ 茶匙。

['sɪnəmən] , [ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
cinnamon , 2 tbsp .
肉桂 , 2 汤匙 .

肉桂，2汤匙

['greɪtɪd] ['ɔrɪndʒ] [raɪnd] , [ænd; ənd] ¼ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər] ([pækt]) .
grated orange rind , and ¼ cup brown sugar (packed) .
磨碎的 橙子 果皮 , 和 ¼ 杯子 棕色的 糖 (包装) .

磨碎的橙皮，以及 ¼ 杯红糖（压实）。

[brɔɪld] ['piːnʌt] ['bʌtər] ['tɑːpɪŋ] : [mɪks][ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
Broiled Peanut Butter Topping : Mix 2 tbsp .
烤制 花生 黄油 配料 : 混合 2 汤匙 .

烤花生酱浇头：混合 2 汤匙。

[sɔːft] ['bʌtər] [ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ] , ⅓ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər] ([pækt]) , [ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
soft butter or other shortening , ⅓ cup brown sugar (packed) , 2 tbsp .
柔软的 黄油 或者 其他 缩短 , ⅓ 杯子 棕色的 糖 (包装) , 2 汤匙 .

软化黄油或其他起酥油，⅓ 杯红糖（压实），2 汤匙。

[kriːm] [ɔːr][tɑːp][mɪlk] , ½ [kʌp] [tʃɑːpt] ['piːnʌts] , [ænd; ənd][ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
cream or top milk , ½ cup chopped peanuts , and 2 tbsp .
奶油 或者 顶部 牛奶 , ½ 杯子 切碎 花生 , 和 2 汤匙 .

奶油或上层牛奶，½ 杯切碎的花生，以及 2 汤匙。

['piːnʌt] ['bʌtər] .
peanut butter .
花生 黄油 .

花生酱。

['ʌðər] ['tɔpiŋz] . . .
Other Toppings . . .
其他 配料 . . .

其他配料.....

[pi:tʃ] - ['æprɪkɑ:t; 'eɪprɪkɑ:t][dʒæm] ['tɑ:pɪŋ] : [spred] ½ [kʌp]['æprɪkɑ:t; 'eɪprɪkɑ:t][ɔ:r] [pi:tʃ] [dʒæm][ɔ:r]
Peach - Apricot Jam Topping : Spread ½ cup apricot or peach jam or
桃 - 杏 果酱 配料 : 传播 ½ 杯子 杏 或者 桃 果酱 或者
[prɪ'zɜ:rv] ['oʊvər][ðə; ði][hɑ:t] [keɪk] .
preserves over the hot cake .
果酱 超过 这 热的 蛋糕 .

桃杏果酱淋面：在热蛋糕上涂抹 ½ 杯杏子或桃子果酱或蜜饯。

['strʊzəl] ['tɑ:pɪŋ] : [mɪks][wɪð; wɪθ][fɔ:rk] ¼ [kʌp] ['bɪˌskwɪk] , [ˌtu:'tu:][ti:'ɛs'pi:] .
Streusel Topping : Mix with fork ¼ cup Bisquick , 2 tsp .
酥粒 配料 : 混合 和 叉 ¼ 杯子 Bisquick , 2 茶匙 .

酥粒顶料：用叉子将 ¼ 杯 Bisquick、2 茶匙混合。

['sɪnəmən] , [ˌtu:'tu:][ˌti:ˌbi:ˌes'pi:] .
cinnamon , 2 tbsp .
肉桂 , 2 汤匙 .

肉桂，2汤匙

[braʊn] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd][wʌn][ˌti:ˌbi:ˌes'pi:] .
brown sugar , and 1 tbsp .
棕色的 糖 , 和 1 汤匙 .

红糖，以及 1 汤匙。

[sɔ:ft] ['bʌtər] .
soft butter .
柔软的 黄油 .

软化的黄油。

['sprɪŋk(ə)l][ɑ:n] [keɪk] [bɪ'fɔ:r] ['beɪkɪŋ] .
Sprinkle on cake before baking .
撒 在 蛋糕 前 烘烤 .

烘烤前撒在蛋糕上。

['velvɪt] [krʌm] ['ʌpsaɪd] - [daʊn] [keɪk]
Velvet Crumb Upside - down Cake
天鹅绒 屑 上行 - 向下 蛋糕

天鹅绒碎屑倒置蛋糕

[melt]['oʊvər][loʊ] [hi:t] [ˌtu:'tu:][ˌti:ˌbi:ˌes'pi:] .
Melt over low heat 2 tbsp .
熔化 超过 低的 热 2 汤匙 .

用小火融化 2 汤匙。

['bʌtər] [ɪn][æn; ən][eɪt] - [skwer] [pæn] .
butter in an 8 ' square pan .
黄油 在 一个 8 - 正方形 平底锅 .

在8英寸方形烤盘中放入黄油。

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] ¼ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər] .
Sprinkle with ¼ cup brown sugar .
撒 和 ¼ 杯子 棕色的 糖 .

撒上1/4杯红糖。

[ə'reɪndʒ] [freʃ] [ɔ:r] [wel] [dreɪnd] [kænd] [fru:t] ['oʊvər] ['ʃʊgər] .
Arrange fresh or well drained canned fruit over sugar .
安排 新鲜的 或者 出色地 排水 罐装 水果 超过 糖 .

将新鲜水果或沥干水分的罐装水果摆放在糖上。

[meɪk] ['velvɪt] [krʌm] [keɪk] (['resəpi][peɪdʒ] -) — [ɪk'sept] [pɔːr] ['bætər] ['oʊvər] [fruːt] [ɪn] [pæn] .

Make	Velvet	Crumb	Cake	(	recipe	page	20	)	—	except	pour	batter	over	fruit	in	pan	.
制作	天鹅绒	屑	蛋糕	(	食谱	页	-	)	—	除了	倒	连击	超过	水果	在	平底锅	.

制作天鹅绒碎屑蛋糕（食谱第 20 页）——只是将面糊倒在烤盘中的水果上。

[beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .

Bake	35	to	40	min	.
烤	-	到	-	最小	.

烘烤 35 至 40 分钟。

[ɪn'vɜːrt][pæn][æt; ət][wʌns][ɑːn] ['sɜːrvɪŋ] [pleɪt] .

Invert	pan	at	once	on	serving	plate	.
倒置	平底锅	在	一次	在	服务	盘子	.

立即将平底锅倒扣在餐盘上。

[ə'laʊ] [pæn][tuː; tə] [rɪ'meɪn] ['oʊvər] [keɪk] [fɔːr; fər][ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] .

Allow	pan	to	remain	over	cake	for	a	few	minutes	.
允许	平底锅	到	保持	超过	蛋糕	为了	一个	很少	分钟	.

让平底锅在蛋糕上停留几分钟。

['ɔrɪndʒ] - [nʌt] ['velvɪt] [krʌm] [keɪk]

Orange	-	Nut	Velvet	Crumb	Cake
橙子	-	坚果	天鹅绒	屑	蛋糕

橙香坚果天鹅绒酥皮蛋糕

[meɪk] ['velvɪt] [krʌm] [keɪk] (['resəpi][peɪdʒ] -) — [ɪk'sept] [ˌeɪ diː 'diː] ½ [tiː'ɛs'piː] .

Make	Velvet	Crumb	Cake	(	recipe	page	20	)	—	except	add	½	tsp	.
制作	天鹅绒	屑	蛋糕	(	食谱	页	-	)	—	除了	添加	½	茶匙	.

制作天鹅绒碎屑蛋糕（食谱第 20 页）——但要添加 ½ 茶匙。

['nʌtmeg] , ½ [tiː'ɛs'piː] .

nutmeg	,	½	tsp	.
肉豆蔻	,	½	茶匙	.

肉豆蔻，½ 茶匙

['ɔrɪndʒ] ['ekstrækt; ɪk'stræktˌ] , ½ [kʌp] ['siːdləs] ['reɪzɪnz][ɔːr] ['kʌrənts] , ¼ [kʌp] [tʃɑːpt] [nʌts] , [ænd; ənd]

orange	extract	,	½	cup	seedless	raisins	or	currants	,	¼	cup	chopped	nuts	,	and
橙子	提炼	,	½	杯子	无籽	葡萄干	或者	醋栗	,	¼	杯子	切碎	坚果	,	和

[ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .

2	tbsp	.
2	汤匙	.

橙子提取物，½ 杯无籽葡萄干或醋栗，¼ 杯切碎的坚果，以及 2 汤匙。

['greɪtɪd] ['ɔrɪndʒ] [raɪnd][wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['ʃɔːrtnɪŋ] .

grated	orange	rind	with	the	shortening	.
磨碎的	橙子	果皮	和	这	缩短	.

将橙皮屑与起酥油混合。

[beɪk] [ə'baʊt] - [mɪn] . [sɜːrv] [wɔːrm][wɪð; wɪθ] [wɪpt] [kriːm] .

Bake	about	30	min	.	Serve	warm	with	whipped	cream	.
烤	关于	-	最小	.	服务	温暖的	和	鞭打	奶油	.

烘烤约30分钟。趁热佐以鲜奶油食用。

['velvɪt] [fʌdʒ] [keɪk]

Velvet	Fudge	Cake
天鹅绒	做傻事	蛋糕

丝绒软糖蛋糕

[meɪk] ['velvɪt] [krʌm] [keɪk] (['resəpi][peɪdʒ] -) — [ɪk'sept] [ˌeɪ di: 'di:] ⅓ [kʌp]['koʊkoʊ][tu:; tə][ðə; ði]

Make	Velvet	Crumb	Cake	(	recipe	page	20	)	—	except	add	⅓	cup	cocoa	to	the
制作	天鹅绒	屑	蛋糕	(	食谱	页	-	)	—	除了	添加	⅓	杯子	可可	到	这

['bɪˌskwɪk] .

Bisquick	.
Bisquick	.

制作天鹅绒碎屑蛋糕（食谱第 20 页）——只是在 Bisquick 中加入 ⅓ 杯可可粉。

[pɔ:r] [hæf][ʌv; əv]['bætər]['ɪntu:] [prɪ'perd] [pæn] .

Pour	half	of	batter	into	prepared	pan	.
倒	一半	的	连击	进入	准备	平底锅	.

将一半面糊倒入准备好的烤盘中。

[spred] [wɪð; wɪθ][hæf][ʌv; əv] ['tʃɔ:klət] ['koʊkənʌt] ['tɑ:pɪŋ] (['resəpi] [bɪ'loʊ]) .

Spread	with	half	of	Chocolate	Coconut	Topping	(	recipe	below	)	.
传播	和	一半	的	巧克力	椰子	配料	(	食谱	以下	)	.

涂抹一半的巧克力椰子酱（配方如下）。

[pɔ:r] [rɪ'meɪnɪŋ] ['bætər]['ɪntu:][pæn] .

Pour	remaining	batter	into	pan	.
倒	其余的	连击	进入	平底锅	.

将剩余的面糊倒入锅中。

[beɪk] - [tu:; tə] - [mɪn] .

Bake	35	to	40	min	.
烤	-	到	-	最小	.

烘烤 35 至 40 分钟。

[ɪ'mi:diətli] [spred] [wɪð; wɪθ][rest][ʌv; əv] ['tɑ:pɪŋ] .

Immediately	spread	with	rest	of	topping	.
立即地	传播	和	休息	的	配料	.

立即铺上剩余的配料。

[sɜ:rv] [wɔ:rm] .

Serve	warm	.
服务	温暖的	.

趁热食用。

['tʃɔ:klət] - ['koʊkənʌt] ['tɑ:pɪŋ] : [mɪks] ½ [kʌp] (½ [ˌpi:'keɪ'dʒi:] .)

Chocolate	-	Coconut	Topping	:	Mix	½	cup	(	½	pkg	.	)
巧克力	-	椰子	配料	:	混合	½	杯子	(	½	包装	.	)

巧克力椰子酱：混合 ½ 杯（½ 包）

['semi] - [swi:t] ['tʃɔ:klət] ['pi:sɪz] , [meltid] , ⅓ [kʌp]['wɔ:tər] , [ˌtu:'tu:][kʌps] ['faɪnli] [tʃɑ:pt] ['koʊkənʌt] .

semi	-	sweet	chocolate	pieces	,	melted	,	⅓	cup	water	,	2	cups	finely	chopped	coconut	.
半	-	甜的	巧克力	件	,	融化	,	⅓	杯子	水	,	2	杯子	精细地	切碎	椰子	.

半甜巧克力块，融化，⅓ 杯水，2 杯切碎的椰子。

['velvɪt] [krʌm] [spaɪs] [keɪk]

Velvet	Crumb	Spice	Cake
天鹅绒	屑	香料	蛋糕

丝绒酥皮香料蛋糕

[meɪk] ['velvɪt] [krʌm] [keɪk] (['resəpi][peɪdʒ] -) — [ɪk'sept] [ju:z] ¾ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər] ([pækt]) [ɪn]

Make	Velvet	Crumb	Cake	(	recipe	page	20	)	—	except	use	¾	cup	brown	sugar	(	packed	)	in
制作	天鹅绒	屑	蛋糕	(	食谱	页	-	)	—	除了	使用	¾	杯子	棕色的	糖	(	包装	)	在

[pleɪs] [ʌv; əv] [waɪt] .

place	of	white	.
地方	的	白色的	.

制作天鹅绒碎屑蛋糕（食谱第 20 页）——但用 ¾ 杯红糖（压实）代替白糖。

[ˌeɪ diː ˈdiː] ½ [tiːˈɛsˈpiː] .

Add	**½**	**tsp**	**.**
添加	½	茶匙	.

加入 ½ 茶匙。

['sɪnəmən] , ¼ [tiːˈɛsˈpiː] .

cinnamon	**,**	**¼**	**tsp**	**.**
肉桂	,	¼	茶匙	.

肉桂粉，¼茶匙。

[iːtʃ] [kloʊvz] , ['ɔːlspaɪs] , [ænd; ənd] ['nʌtmeg] [wɪð; wɪθ] ['bɪˌskwɪk] .

each	**cloves**	**,**	**allspice**	**,**	**and**	**nutmeg**	**with**	**Bisquick**	**.**
每个	丁香	,	多香果	,	和	肉豆蔻	和	Bisquick	.

将丁香、多香果和肉豆蔻与 Bisquick 混合。

[beɪk] [əˈbaʊt] - [mɪn] . [sɜːrv] [wɔːrm][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['tɑːpɪŋ] .

Bake	**about**	**30**	**min**	**.**	**Serve**	**warm**	**with**	**a**	**topping**	**.**
烤	关于	-	最小	.	服务	温暖的	和	一个	配料	.

烘烤约30分钟。趁热食用，可搭配浇头。

['velvɪt] [krʌm] ['ʃɔːrtkeɪk]

Velvet	**Crumb**	**Shortcake**
天鹅绒	屑	草莓蛋糕

天鹅绒酥饼

[meɪk] ['velvɪt] [krʌm] [keɪk] (['resəpi][peɪdʒ] -) .

Make	**Velvet**	**Crumb**	**Cake**	**(**	**recipe**	**page**	**20**	**)**	**.**
制作	天鹅绒	屑	蛋糕	(	食谱	页	-	)	.

制作天鹅绒碎屑蛋糕（食谱见第 20 页）。

[kʌt] [keɪk] ['ɪntuː][sɪks][tuː; tə][naɪn] ['piːsɪz] [waɪl] [stɪl] [wɔːrm] .

Cut	**cake**	**into**	**6**	**to**	**9**	**pieces**	**while**	**still**	**warm**	**.**
切	蛋糕	进入	6	到	9	件	尽管	仍然	温暖的	.

趁蛋糕还温热时，将其切成 6 到 9 块。

[spuːn] ['sweitənd] [slaɪst] ['strɔːberɪz] [bɪˈtwiːn] [splɪt] ['piːsɪz] [ænd; ənd][ɑːn][tɑːp] . -

Spoon	**sweetened**	**sliced**	**strawberries**	**between**	**split**	**pieces**	**and**	**on**	**top**	**.**	**2223**
勺子	加糖	切片	草莓	之间	分裂	件	和	在	顶部	.	-

在切开的蛋糕片之间和顶部放上几片加糖的草莓片。2223

[jiːst] ['beɪkɪŋ]

Yeast	**Baking**
酵母	烘烤

酵母烘焙

['hɜːri] - [ʌp] [jiːst] [roʊlz]

Hurry	**-**	**up**	**Yeast**	**Rolls**
匆忙	-	向上	酵母	卷

快点做酵母卷

[wʌn] . [dɪˈzɑːlv] [wʌn][ˌpiːˈkeɪˈdʒiː] .

1	**.**	**Dissolve**	**1**	**pkg**	**.**
1	.	溶解	1	包装	.

1. 溶解 1 包。

['æktɪv] [draɪ] [jiːst] [ɪn] ¾ [kʌp] [wɔːrm]['wɔːtər] ([nɑːt][hɑːt] — 105° [tuː; tə] 115°) .

active	**dry**	**yeast**	**in**	**¾**	**cup**	**warm**	**water**	**(**	**not**	**hot**	**—**	**105°**	**to**	**115°**	**)**	**.**
积极的	干燥	酵母	在	¾	杯子	温暖的	水	(	不是	热的	—	105°	到	115°	)	.

将活性干酵母加入 ¾ 杯温水（不要太热——105° 至 115°）。

[mɪks][ɪn] 2½ [kʌps] ['bɪˌskwɪk] .

Mix	**in**	**2½**	**cups**	**Bisquick**	**.**
混合	在	2½	杯子	Bisquick	.

拌入 2.5 杯 Bisquick 预拌粉。

[biːt] ['vɪgərəsli] .
Beat vigorously .
打 大力 .

用力拍打。

[ˌtuːˈtuː] . [tɜːrn] [doʊ] ['ɑːntə] ['sɜːrfɪs] [wel] ['dʌstɪd] [wɪð; wɪθ] ['bɪˌskwɪk] .
2 . Turn dough onto surface well dusted with Bisquick .
2 . 转动 面团 到 表面 出色地 掸去灰尘 和 Bisquick .

2. 将面团放在撒满 Bisquick 面粉的案板上。

[niːd] [ʌnˈtɪl] [smuːð] , [əˈbaʊt] - [taɪmz] . [θriː] .
Knead until smooth , about 20 times . 3 .
揉 直到 光滑的 , 关于 - 时代 . 3 .

揉捏至光滑，大约揉捏 20 次。3.

[ʃeɪp] ['ɪntuː] - [pæn][roʊlz] .
Shape into 12 pan rolls .
形状 进入 - 平底锅 卷 .

将面团分成 12 个小面包卷。

[pleɪs] [ɪn] [griːst] [eɪt] - [raʊnd] ['leɪər] [pæn] . [fɔːr] .
Place in greased 8 ' round layer pan . 4 .
地方 在 涂油 8 - 圆形的 层 平底锅 . 4 .

放入抹了油的 8 英寸圆形分层烤盘中。4.

[pleɪs] [pæn][ʌv; əv][roʊlz][ɑːn]['waɪər] [ræk] ['oʊvər][ə; eɪ] [boʊl] [ʌv; əv][hɑːt]['wɔːtər][ænd; ənd]['kʌvər][wɪð; wɪθ]
Place pan of rolls on wire rack over a bowl of hot water and cover with
['taʊəl] ;
towel ;
毛巾 ;

将装有面包卷的烤盘放在装有热水的碗上的金属架上，并用毛巾盖住；

[let] [raɪz] [əˈbaʊt] [wʌn][ˌetʃ 'ɑr] .
let rise about 1 hr .
让 上升 关于 1 hr .

静置发酵约1小时。

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 400° ([mɑːd] . [hɑːt]) .
Heat oven to 400° (mod . hot) .
热 烤箱 到 400° (模组 . 热的) .

将烤箱预热至 400°（中等温度）。

[beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] . , [ʌnˈtɪl][ə; eɪ] [rɪtʃ] ['goʊldən] [braʊn] .
Bake 10 to 15 min . , until a rich golden brown .
烤 - 到 - 最小 . , 直到 一个 富有的 金的 棕色的 .

烘烤 10 至 15 分钟，直至呈金棕色。

[brʌʃ] [wɪð; wɪθ] ['bʌtər] ['æftər] ['beɪkɪŋ] .
Brush with butter after baking .
刷子 和 黄油 后 烘烤 .

烤好后刷上黄油。

[sɜːrv] [hɑːt] .
Serve hot .
服务 热的 .

趁热食用。

[meɪks] - . [wʌn] .
Makes 16 . 1 .
制作 - . 1 .

共16.1。

['wɔːtər]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][fɔːr; fər] [di'zɔlviŋ] [jiːst] [ɪz] [raɪt] [wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['slaɪtli] ['wɔːrmər]

Water	**temperature**	**for**	**dissolving**	**yeast**	**is**	**right**	**when**	**it**	**is**	**slightly**	**warmer**
水	温度	为了	溶解	酵母	是	正确的	什么时候	它	是	轻微地	更温暖

[ðæn; ðən] [ˌluːk'wɔːrm] .

than	**lukewarm**	**.**
比	温	.

溶解酵母的水温最好比温水略高一些。

[tuː] [hɑːt]['wɔːtər] [kɪlz] [ðə; ði] [jiːst] ; [tuː] [kuːl] ['wɔːtər] [rɪ'tɑːdz] ['raɪzɪŋ] . [ˌtuː'tuː] .

Too	**hot**	**water**	**kills**	**the**	**yeast**	**;**	**too**	**cool**	**water**	**retards**	**rising**	**.**	**2**	**.**
也	热的	水	杀戮	这	酵母	;	也	凉爽的	水	智障	上升	.	2	.

水温过高会杀死酵母；水温过低会阻碍发酵。2.

[roʊlz][ɑːr; ər] ['redi] [tuː; tə] [beɪk] [wen] [doʊ] [ɪz] ['pʌfi] [ænd; ənd] [laɪt] [ænd; ənd] [slaɪt] [ˌɪnden'teɪʃn]

Rolls	**are**	**ready**	**to**	**bake**	**when**	**dough**	**is**	**puffy**	**and**	**light**	**and**	**slight**	**indentation**
卷	是	准备好	到	烤	什么时候	面团	是	蓬松	和	光	和	轻微	缩进

[rɪ'meɪnz] [ɪn] [doʊ] [wen] [prest] ['dʒentli][wɪð; wɪθ]['fɪŋgər] .

remains	**in**	**dough**	**when**	**pressed**	**gently**	**with**	**finger**	**.**
遗迹	在	面团	什么时候	按下	轻轻地	和	手指	.

当面团蓬松轻盈，用手指轻轻按压面团时会留下轻微凹痕，此时面包卷就可以烘烤了。

[ˌveəriː'eiʃənz][ɪn] [ʃeɪps]

Variations	**in**	**Shapes**
变体	在	形状

形状的变化

['kres(ə)nt] [roʊlz]

Crescent	**Rolls**
新月	卷

新月形面包卷

[roʊl] [doʊ] ['ɪntuː] - - ['sɜːrk(ə)l] .

Roll	**dough**	**into**	**12**	**'**	**circle**	**.**
卷	面团	进入	-	-	圆圈	.

将面团擀成12英寸的圆形。

[kʌt] ['ɪntuː] - [wedʒz] .

Cut	**into**	**16**	**wedges**	**.**
切	进入	-	楔形	.

切成16块。

[bɪ'gɪnɪŋ] [æt; ət] [waɪd] [saɪd] [roʊl] [tɔːrd] [pɔɪnt] .

Beginning	**at**	**wide**	**side**	**roll**	**toward**	**point**	**.**
开始	在	宽的	边	卷	朝向	观点	.

从宽侧滚向点。

[pleɪs] [ɑːn] [griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] [wɪð; wɪθ] [pɔɪnt] [ˌʌndər'niːθ] .

Place	**on**	**greased**	**baking**	**sheet**	**with**	**point**	**underneath**	**.**
地方	在	涂油	烘烤	床单	和	观点	下	.

将尖头朝下放在抹了油的烤盘上。

['kloʊðzpɪn; 'kloʊzpɪn][roʊlz]

Clothespin	**Rolls**
衣夹	卷

衣夹卷

[dɪ'vaɪd] [doʊ] ['ɪntuː] - [tuː; tə] - [strɪps] .

Divide	**dough**	**into**	**16**	**to**	**18**	**strips**	**.**
划分	面团	进入	-	到	-	条状物	.

将面团分成 16 至 18 条。

[roʊl] [iːtʃ] [ɑːn] [bɔːrd] [wɪð; wɪθ] [pɑːmz] [ʌv; əv] [hændz] ['ɪntuː] - - [leŋθs] .
Roll each on board with palms of hands into 12 ' lengths .
卷 每个 在 木板 和 棕榈树 的 双手 进入 - - 长度 .

用手掌将每根面团在木板上搓成 12 英寸长。

[ræp] [strɪps] [ə'raʊnd] [griːst] ['kloʊðzpɪn; 'kloʊzpɪn] [soʊ] ['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz] ['berli] [tʌtʃ] .
Wrap strips around greased clothespins so edges barely touch .
裹 条状物 大约 涂油 衣夹 所以 边缘 仅仅 触碰 .

将纸条缠绕在涂了油的衣夹上，使边缘刚好接触。

[nɑːts]
Knots
绳结

绳结

[meɪk] [strɪps] ([æz; əz] [ə'bʌv]) .
Make strips (as above) .
制作 条状物 (作为 多于) .

制作条状物（如上所述）。

[twɪst] [ænd; ənd] [taɪ] [iːtʃ] [strɪp] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [nɑːt] .
Twist and tie each strip into a knot .
捻 和 领带 每个 条 进入 一个 结 .

将每条布条拧成一股，然后打结。

[pres] ['ɛndz] [daʊn] [ɑːn] [griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] . -
Press ends down on greased baking sheet . 24
按 结束 向下 在 涂油 烘烤 床单 . -

将两端压在涂了油的烤盘上。24

[mɔːr] [jiːst] ['beɪkɪŋ]
More yeast bakings
更多的 酵母 烘焙

更多酵母烘焙食品

['piːtsə]
Pizza
比萨

比萨

([meɪks] [fɔːr] - - ['pitsəz])
(Makes four 10 ' Pizzas)
(制作 四 - - 披萨)

（可制作四个10英寸披萨）

['fɑːloʊ] [də'rekʃ(ə)nz] [fɔːr; fər] [jiːst] [doʊ] (['resəpi] [peɪdʒ] -) [θruː] [ðə; ði] ['niːdɪŋ] .
Follow directions for Yeast dough (recipe page 23) through the kneading .
跟随 方向 为了 酵母 面团 (食谱 页 -) 通过 这 揉捏 .

按照酵母面团的说明（食谱第 23 页）进行揉面。

[dɪ'vaɪd] [doʊ] ['ɪntuː] [fɔːr] ['piːsɪz] .
Divide dough into 4 pieces .
划分 面团 进入 4 件 .

将面团分成4份。

[roʊl] [iːtʃ] [piːs] ['peɪpər] - [θɪn] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['sɜːrk(ə)l] , [ə'baʊt] - - [ɪn] [daɪ'æmɪtər] .
Roll each piece paper - thin into a circle , about 10 ' in diameter .
卷 每个 片 纸 - 薄的 进入 一个 圆圈 , 关于 - - 在 直径 .

将每块面团擀成薄如纸的圆形，直径约为 10 英寸。

[pleɪs] [ɑːn] [ʌn'griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːts] [ɔːr] [ɪn] ['ʃæloʊ] [paɪ] [pænz] .
Place on ungreased baking sheets or in shallow pie pans .
地方 在 未涂油的 烘烤 纸张 或者 在 浅的 馅饼 平底锅 .

放在未涂油的烤盘上或浅馅饼盘中。

[noʊ]['raɪzɪŋ] !
No **rising** **!**
不 上升 !

不升!

[tɑːp][wɪð; wɪθ] :
Top **with** **:**
顶部 和 :

顶部配料:

¾ [kʌp] [tʃɑːpt] ['ʌnjən]
¾ **cup** **chopped** **onion**
¾ 杯子 切碎 洋葱

¾ 杯切碎的洋葱

[wʌn][kloʊv]['gɑːrlɪk] , [tʃɑːpt]
1 **clove** **garlic** **,** **chopped**
1 丁香 蒜 , 切碎

1瓣蒜，切碎

[ˌtuː'tuː][kʌps][tə'meɪtoʊ] [sɔːs]
2 **cups** **tomato** **sauce**
2 杯子 番茄 酱

杯番茄酱

[wʌn][kʌp] [tʃɑːpt] [sə'lɑːmi][ɔːr] [kʊkt] [ɪ'tæliən] ['sɔːsɪdʒ] [ɔːr][ˌtuː'tuː][kænz] ['æntʃoʊviz] , [tʃɑːpt]
1 **cup** **chopped** **salami** **or** **cooked** **Italian** **sausage** **or** **2** **cans** **anchovies** **,** **chopped**
1 杯子 切碎 萨拉米香肠或者 煮熟 意大利语 香肠 或者 2 罐头 凤尾鱼 , 切碎

杯切碎的萨拉米香肠或煮熟的意大利香肠，或 2 罐切碎的凤尾鱼

[sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] [tuː; tə] [teɪst]
salt **and** **pepper** **to** **taste**
盐 和 胡椒 到 品尝

盐和胡椒粉适量

2½ [kʌps] ['greɪtɪd] [ˌmɑːtsə'relə] [tʃiːz] [ɔːr] [tuː] [sɪks] - [ɑːz] . [ˌpiː'keɪ'dʒiː] . [slaɪst] [ˌmɑːtsə'relə] [tʃiːz] (
2½ **cups** **grated** **Mozzarella** **cheese** **or** **two** **6** **-** **oz** **.** **pkg** **.** **sliced** **Mozzarella** **cheese** **(**
2½ 杯子 磨碎的 马苏里拉奶酪 奶酪 或者 二 6 - 盎司 . 包装 . 切片 马苏里拉奶酪 奶酪 (
[kʌt]['ɪntuː] [θɪn] [strɪps])
cut **into** **thin** **strips** **)**
切 进入 薄的 条状物)

2.5 杯磨碎的马苏里拉奶酪，或两包 6 盎司的切片马苏里拉奶酪（切成细条）

[mɪks]['ʌnjən] , ['gɑːrlɪk] , [tə'meɪtoʊ] [sɔːs] , [sə'lɑːmi] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] ['pepər] [ænd; ənd] [spred] [ɑːn]
Mix **onion** **,** **garlic** **,** **tomato** **sauce** **,** **salami** **,** **salt** **,** **and** **pepper** **and** **spread** **on**
混合 洋葱 , 蒜 , 番茄 酱 , 萨拉米香肠 , 盐 , 和 胡椒 和 传播 在
[doʊ] .
dough **.**
面团 .

将洋葱、大蒜、番茄酱、萨拉米香肠、盐和胡椒粉混合，涂抹在面团上。

['sprɪŋk(ə)l]['greɪtɪd] [tʃiːz] ['oʊvər][ɔːl][ɔːr] [leɪ] [tʃiːz] [strɪps][ɑːn][tɑːp] .
Sprinkle **grated** **cheese** **over** **all** **or** **lay** **cheese** **strips** **on** **top** **.**
撒 磨碎的 奶酪 超过 全部或者 躺 奶酪 条状物 在 顶部 .

撒上磨碎的奶酪，或者在上面铺上奶酪条。

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ][ə'regənoʊ][tuː; tə] [dɪ'zaɪrd] [teɪst] .
Sprinkle **with** **oregano** **to** **desired** **taste** **.**
撒 和 牛至 到 想要的 品尝 .

根据个人口味撒上牛至。

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 425° ([hɑːt]) .
Heat oven to 425° (hot) .
热 烤箱 到 425° (热的) .

将烤箱预热至 425°（高温）。

[beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] . , [ʌn'tɪl] [krʌst] [ɪz] [braʊn] [ænd; ənd] ['fɪlɪŋ] [hɑːt][ænd; ənd] ['bʌbli] .
Bake 15 to 20 min . , until crust is brown and filling hot and bubbly .
烤 - 到 - 最小 . , 直到 地壳 是 棕色的 和 填充 热的 和 起泡酒 .

烘烤 15 至 20 分钟，直至饼皮呈棕色，馅料热气腾腾、冒泡。

[sɜːrv] [ɪ'miːdiətli] .
Serve immediately .
服务 立即地 .

立即食用。

[ʌn'beɪkt] ['piːtsə] [meɪ] [stænd] [waɪl] ['ʌðər] [ɑːr; ər] ['beɪkɪŋ] .
Unbaked pizza may stand while others are baking .
未烘焙的 比萨 可能 站立 尽管 其他的 是 烘烤 .

未烤的披萨可以放在那里，而其他披萨则在烘烤。

[ˌɪndɪ'vɪdʒuəl] ['pitsəz]
Individual Pizzas
个人 披萨

单人份披萨

[dɪ'vaɪd] [doʊ] ['ɪntuː][eɪt] ['piːsɪz] [ænd; ənd][roʊl] [iːtʃ] [piːs] ['ɪntuː][faɪv] - ['sɜːrkl] .
Divide dough into 8 pieces and roll each piece into 5 ' circles .
划分 面团 进入 8 件 和 卷 每个 片 进入 5 - 界 .

将面团分成 8 份，将每一份擀成 5 英寸的圆形。

[spred] [wɪð; wɪθ] ['fɪlɪŋ] [ænd; ənd] [beɪk] .
Spread with filling and bake .
传播 和 填充 和 烤 .

抹上馅料烘烤。

['iːzi] ['pitsəz]
Easy Pizzas
简单的 披萨

简易披萨

[dɪ'vaɪd] [doʊ] [ɪn][hæf][ænd; ənd][roʊl] [iːtʃ] [pɑːrt][ɑːn][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] [æz; əz] [θɪn] [æz; əz] [dɪ'zaɪrd] .
Divide dough in half and roll each part on a baking sheet as thin as desired .
划分 面团 在 一半 和 卷 每个 部分 在 一个 烘烤 床单 作为 薄的 作为 想要的 .

将面团分成两半，分别在烤盘上擀成所需的厚度。

[spred] [wɪð; wɪθ] ['fɪlɪŋ] .
Spread with filling .
传播 和 填充 .

抹上馅料。

[ɪ'tæliən] [bred] [stɪks]
Italian Bread Sticks
意大利语 面包 棍子

意大利面包棒

['fɑːloʊ] [də'rekʃ(ə)nz][fɔːr; fər] [jiːst] [doʊ] (['resəpi][peɪdʒ] -) .
Follow directions for Yeast dough (recipe page 23) .
跟随 方向 为了 酵母 面团 (食谱 页 -) .

按照酵母面团的说明进行操作（食谱第 23 页）。

[dɪ'vaɪd] [doʊ] ['ɪntuː] - ['iːkwəl][pɑːrts] .
Divide dough into 16 equal parts .
划分 面团 进入 - 平等的 部分 .

将面团分成16等份。

[roʊl] [iːtʃ] [piːs] [bɪˈtwiːn] [hændz][ˈɪntuː][ˈpens(ə)l] - [laɪk] [strɪps] [eɪt] - [lɔːŋ] .

Roll	**each**	**piece**	**between**	**hands**	**into**	**pencil**	**-**	**like**	**strips**	**8**	**'**	**long**	**.**
卷	每个	片	之间	双手	进入	铅笔	-	喜欢	条状物	8	-	长的	.

将每一块面团在手中搓成 8 英寸长的铅笔状长条。

[melt] ¼ [kʌp] [ˈbʌtər] .

Melt	**¼**	**cup**	**butter**	**.**
熔化	¼	杯子	黄油	.

融化1/4杯黄油。

[spred] [pɑːrt][ʌv; əv] [ˈbʌtər] [ɪn] [ˈbɑːtəm] [ʌv; əv] 13×9½×2 - [ˈɑːblɔːŋ] [pæn] .

Spread	**part**	**of**	**butter**	**in**	**bottom**	**of**	**13×9½×2**	**'**	**oblong**	**pan**	**.**
传播	部分	的	黄油	在	底部	的	13×9½×2	-	长方形	平底锅	.

在13×9½×2英寸的长方形烤盘底部涂抹一部分黄油。

[pʊt] [strɪps] [ʌv; əv] [doʊ] [ɪn][pæn] .

Put	**strips**	**of**	**dough**	**in**	**pan**	**.**
放	条状物	的	面团	在	平底锅	.

将面条放入平底锅中。

[brʌʃ] [tɑːps][wɪð; wɪθ] [rest] [ʌv; əv] [ˈbʌtər] .

Brush	**tops**	**with**	**rest**	**of**	**butter**	**.**
刷子	最高额	和	休息	的	黄油	.

将剩余的黄油涂抹在顶部。

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ]['kærəweɪ] [siːdz] , ['pɑːpi] [siːdz] , ['seləri] [siːdz] , ['sesəmi] [siːdz] , [ɔːr]['gɑːrlɪk][sɔːlt] .

Sprinkle	**with**	**caraway**	**seeds**	**,**	**poppy**	**seeds**	**,**	**celery**	**seeds**	**,**	**sesame**	**seeds**	**,**	**or**	**garlic**	**salt**	**.**
撒	和	葛缕子	种子	,	罂粟	种子	,	芹菜	种子	,	芝麻	种子	,	或者	蒜	盐	.

撒上香芹籽、罂粟籽、芹菜籽、芝麻或蒜盐。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ][dæmp] [klɔːθ] .

Cover	**with**	**damp**	**cloth**	**.**
覆盖	和	潮湿	布	.

用湿布盖住。

[let] [raɪz] [ɪn][wɔːrm] [pleɪs] (85°) [ʌnˈtɪl] [laɪt] , [əˈbaʊt][wʌn][ˌetʃ ˈɑr] .

Let	**rise**	**in**	**warm**	**place**	**(**	**85°**	**)**	**until**	**light**	**,**	**about**	**1**	**hr**	**.**
让	上升	在	温暖的	地方	(	85°	)	直到	光	,	关于	1	hr	.

放在温暖的地方（85°）发酵至变亮，约1小时。

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 425° ([hɑːt]) .

Heat	**oven**	**to**	**425°**	**(**	**hot**	**)**	**.**
热	烤箱	到	425°	(	热的	)	.

将烤箱预热至 425°（高温）。

[beɪk] - [mɪn] . , [ʌnˈtɪl] [laɪt] ['goʊldən] [braʊn] .

Bake	**15**	**min**	**.**	**,**	**until**	**light**	**golden**	**brown**	**.**
烤	-	最小	.	,	直到	光	金的	棕色的	.

烤15分钟，直至呈浅金黄色。

[tɜːrn]['ʌv(ə)n][ɔːf] .

Turn	**oven**	**off**	**.**
转动	烤箱	离开	.

关闭烤箱。

[əˈlaʊ] [bred] [stɪks] [tuː; tə] [rɪˈmeɪn] [ɪn]['ʌv(ə)n] - [mɔːr] ['mɪnɪts] [tuː; tə][krɪsp] .

Allow	**bread**	**sticks**	**to**	**remain**	**in**	**oven**	**15**	**more**	**minutes**	**to**	**crisp**	**.**
允许	面包	棍子	到	保持	在	烤箱	-	更多的	分钟	到	脆	.

让面包棒在烤箱里再烤15分钟，直到酥脆。

['bɪˌskwɪk] [ɜːrb] [jiːst] [roʊlz]

Bisquick	**Herb**	**Yeast**	**Rolls**
Bisquick	草本植物	酵母	卷

Bisquick香草酵母卷

['fɑːloʊ] [də'rekʃ(ə)nz][fɔːr; fər] [jiːst] [doʊ] (['resəpi][peɪdʒ] -) — [ɪk'sept] [ˌeɪ diː 'diː] ¼ [tiː'ɛs'piː] .

Follow	**directions**	**for**	**Yeast**	**dough**	**(**	**recipe**	**page**	**23**	**)**	**—**	**except**	**add**	**¼**	**tsp**	**.**
跟随	方向	为了	酵母	面团	(	食谱	页	-	)	—	除了	添加	¼	茶匙	.

按照酵母面团的说明（食谱第 23 页）——但添加 ¼ 茶匙。

['nʌtmeg] , ½ [tiː'ɛs'piː] .

nutmeg	**,**	**½**	**tsp**	**.**
肉豆蔻	,	½	茶匙	.

肉豆蔻，½ 茶匙

[seɪdʒ] , [ænd; ənd][wʌn][tiː'ɛs'piː] .

sage	**,**	**and**	**1**	**tsp**	**.**
圣人	,	和	1	茶匙	.

鼠尾草，以及 1 茶匙。

['kærəweɪ] [siːdz] [tuː; tə][ðə; ðɪ] ['bɪˌskwɪk] .

caraway	**seeds**	**to**	**the**	**Bisquick**	**.**
葛缕子	种子	到	这	Bisquick	.

加入 Bisquick 粉中的葛缕子籽。

['mʌstərd] [bʌnz] [fɔːr; fər][hɑːt][dɔːgz]

Mustard	**Buns**	**for**	**Hot**	**Dogs**
芥末	面包	为了	热的	狗

热狗芥末面包

['fɑːloʊ] [də'rekʃ(ə)nz][fɔːr; fər] [jiːst] [doʊ] (['resəpi][peɪdʒ] -) — [ɪk'sept] [ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː]['lev(ə)l] [ˌtiːˌbiːˌes'piː] .

Follow	**directions**	**for**	**Yeast**	**dough**	**(**	**recipe**	**page**	**23**	**)**	**—**	**except**	**add**	**2**	**level**	**tbsp**	**.**
跟随	方向	为了	酵母	面团	(	食谱	页	-	)	—	除了	添加	2	等级	汤匙	.

按照酵母面团的说明（食谱第 23 页）——但要添加 2 平勺。

[prɪ'perd] ['mʌstərd] .

prepared	**mustard**	**.**
准备	芥末	.

芥末酱。

[dɪ'vaɪd] [doʊ] ['ɪntuː][eɪt] ['piːsɪz] ; [ʃeɪp] [laɪk][ə; eɪ][hɑːt][dɔːg][bʌn] .

Divide	**dough**	**into**	**8**	**pieces**	**;**	**shape**	**like**	**a**	**hot**	**dog**	**bun**	**.**
划分	面团	进入	8	件	;	形状	喜欢	一个	热的	狗	包子	.

将面团分成8份；做成热狗面包的形状。

['ʌnjən] [bʌnz]

Onion	**Buns**
洋葱	面包

洋葱包

['fɑːloʊ] [də'rekʃ(ə)nz][fɔːr; fər] [jiːst] [doʊ] (['resəpi][peɪdʒ] -) — [ɪk'sept] [ˌeɪ diː 'diː] ½ [kʌp] ['faɪnli] [tʃɑːpt] ['ʌnjən][ænd; ənd][juːz] 2⅔ [kʌps] ['bɪˌskwɪk] .

Follow	**directions**	**for**	**Yeast**	**dough**	**(**	**recipe**	**page**	**23**	**)**	**—**	**except**	**add**	**½**	**cup**	**finely**	**chopped**	**onion**	**and**	**use**	**2⅔**	**cups**	**Bisquick**	**.**
跟随	方向	为了	酵母	面团	(	食谱	页	-	)	—	除了	添加	½	杯子	精细地	切碎	洋葱	和	使用	2⅔	杯子	Bisquick	.

按照酵母面团的说明（食谱第 23 页）——但要加入 ½ 杯切碎的洋葱，并使用 2⅔ 杯 Bisquick。

[dɪ'vaɪd] [doʊ] ['ɪntuː] - ['pɔːʃənz] [ænd; ənd] [ʃeɪp] [ɪn] ['ɑːblɔːŋ] [ɔːr] [raʊndz] .

Divide	**dough**	**into**	**10**	**portions**	**and**	**shape**	**in**	**oblongs**	**or**	**rounds**	**.**
划分	面团	进入	-	部分	和	形状	在	长方形	或者	回合	.

将面团分成 10 份，分别擀成长方形或圆形。

[gʊd] [wɪð; wɪθ] ['wiːnɜ˞z] [ænd; ənd]['hæmbɜːrgərz] . -

Good	with	wieners	and	hamburgers	.	25
好的	和	维也纳香肠	和	汉堡包	.	-

搭配热狗和汉堡包都很棒。25

[hə'waɪən; hə'wɑːjən] [jiːst] [roʊlz]

Hawaiian	Yeast	Rolls
夏威夷	酵母	卷

夏威夷酵母卷

¾ [kʌp] [dreɪnd] [krʌʃt] ['paɪnæp(ə)l]

¾	cup	drained	crushed	pineapple
¾	杯子	排水	碎	菠萝

¾ 杯沥干水分的碎菠萝

½ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər] ([pækt])

½	cup	brown	sugar	(	packed	)
½	杯子	棕色的	糖	(	包装	)

半杯红糖（压实）

¼ [kʌp] [sɔːft] ['bʌtər]

¼	cup	soft	butter
¼	杯子	柔软的	黄油

¼ 杯软化黄油

½ [kʌp] [wɔːrm]['wɔːtər] ([nɑːt][hɑːt] — - [tuː; tə] 115°)

½	cup	warm	water	(	not	hot	—	105	to	115°	)
½	杯子	温暖的	水	(	不是	热的	—	-	到	115°	)

半杯温水（不要太烫——105至115华氏度）

[wʌn][ˌpiː'keɪ'dʒiː] .

1	pkg	.
1	包装	.

1 包

['æktɪv] [draɪ] [jiːst]

active	dry	yeast
积极的	干燥	酵母

活性干酵母

[wʌn] [eg]

1	egg
1	蛋

1个鸡蛋

[wʌn][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .

1	tbsp	.
1	汤匙	.

汤匙

['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər]

granulated	sugar
颗粒状	糖

砂糖

2½ [kʌps] ['bɪˌskwɪk]

2½	cups	Bisquick
2½	杯子	Bisquick

2½ 杯 Bisquick

[ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .

2	tbsp	.
2	汤匙	.

2 汤匙

['bʌtər]
butter
黄油

黄油

¼ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər] ([pækt])
¼ cup brown sugar (packed)
¼ 杯子 棕色的 糖 (包装)

¼ 杯红糖（压实）

[mɪks]['paɪnæp(ə)l] , ½ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] ¼ [kʌp] ['bʌtər] .
Mix pineapple , ½ cup brown sugar , and ¼ cup butter .
混合 菠萝 , ½ 杯子 棕色的 糖 , 和 ¼ 杯子 黄油 .

将菠萝、半杯红糖和四分之一杯黄油混合。

[dɪ'vaɪd] [ə'mʌŋ] - [lɑːrdʒ] [griːst] ['mʌfɪn] [kʌps] .
Divide among 12 large greased muffin cups .
划分 之中 - 大的 涂油 松饼 杯子 .

将面糊分成12份，分别倒入抹了油的大号松饼杯中。

[prɪ'per] [doʊ] [baɪ] [di'zɔlvɪŋ] [jiːst] [ɪn]['wɔːtər] .
Prepare dough by dissolving yeast in water .
准备 面团 经过 溶解 酵母 在 水 .

将酵母溶于水中制成面团。

[mɪks][ɪn] [eg] , [wʌn][ˌtiːˌbiːˌesˈpiː] .
Mix in egg , 1 tbsp .
混合 在 蛋 , 1 汤匙 .

拌入鸡蛋，1 汤匙。

['ʃʊgər] , [ænd; ənd] ['bɪˌskwɪk] ; [biːt] ['vɪgərəsli] .
sugar , and Bisquick ; beat vigorously .
糖 , 和 Bisquick ; 打 大力 .

糖和速溶面粉；用力搅拌。

[tɜːrn] [doʊ] ['ɑːntə] ['sɜːrfɪs] [wel] ['dʌstɪd] [wɪð; wɪθ] ['bɪˌskwɪk] .
Turn dough onto surface well dusted with Bisquick .
转动 面团 到 表面 出色地 掸去灰尘 和 Bisquick .

将面团放在撒有 Bisquick 面粉的案板上。

[niːd] [ʌn'tɪl] [smuːð] , [ə'baʊt] - [taɪmz] .
Knead until smooth , about 20 times .
揉 直到 光滑的 , 关于 - 时代 .

揉捏至光滑，大约揉捏20次。

[roʊl]['ɪntuː][ə; eɪ]['rektæŋg(ə)l] , 16×9 - . [spred] [wɪð; wɪθ][rest][ʌv; əv] [ɪn'griːdiənts] .
Roll into a rectangle , 16×9 ' . Spread with rest of ingredients .
卷 进入 一个 长方形 , 16×9 - . 传播 和 休息 的 原料 .

擀成 16×9 英寸的长方形。涂上剩余的配料。

[roʊl][ʌp] ['taɪtli] [bɪ'gɪnɪŋ] [æt; ət][waɪd][saɪd] .
Roll up tightly beginning at wide side .
卷 向上 紧紧 开始 在 宽的 边 .

从宽边开始紧紧卷起。

[siːl] [wel] [baɪ] ['pɪntʃɪŋ] [edʒ] [ʌv; əv] [doʊ] ['ɪntuː][roʊl] .
Seal well by pinching edge of dough into roll .
海豹 出色地 经过 捏 边缘 的 面团 进入 卷 .

将面团边缘捏紧封口。

[slaɪs]['ɪntuː] - .
Slice into 12 .
片 进入 - .

切成12块。

[pleɪs] [ɪn] [prɪ'perd] ['mʌfɪn] [kʌps] .
Place **in** **prepared** **muffin** **cups** **.**
地方 在 准备 松饼 杯子 .

放入准备好的松饼杯中。

[pleɪs] [pæn][ʌv; əv][roʊlz][ɑːn]['waɪər] [ræk] ['oʊvər] [boʊl] [ʌv; əv][hɑːt]['wɔːtər][ænd; ənd]['kʌvər][wɪð; wɪθ] ['taʊəl]
Place **pan** **of** **rolls** **on** **wire** **rack** **over** **bowl** **of** **hot** **water** **and** **cover** **with** **towel**
地方 平底锅 的 卷 在 金属丝 架子 超过 碗 的 热的 水 和 覆盖 和 毛巾
;
;
;

将装有面包卷的烤盘放在装有热水的碗上的金属架上，并用毛巾盖住；

[let] [raɪz] [wʌn] [ˌetʃ 'ɑr] .
let **rise** **1** **hr** **.**
让 上升 1 hr .

静置1小时。

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 400° ([mɑːd] . [hɑːt]) .
Heat **oven** **to** **400°** **(** **mod** **.** **hot** **)** **.**
热 烤箱 到 400° (模组 . 热的) .

将烤箱预热至 400°（中等温度）。

[beɪk] - [mɪn] .
Bake **15** **min** **.**
烤 - 最小 .

烘烤15分钟。

[ɪn'vɜːrt][pæn] ; [sɜːrv] .
Invert **pan** **;** **serve** **.**
倒置 平底锅 ; 服务 .

将平底锅倒扣；即可食用。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

133 种更快捷的自制美食方法，(133 Quicker Ways to Homemade,)

['kærəml; 'kɑ:rml] [bʌnz]
Caramel **Buns**
焦糖 面包

焦糖面包

¼ [kʌp] [sɔ:ft] ['bʌtər]
¼ cup soft butter
¼ 杯子 柔软的 黄油

¼ 杯软化黄油

⅓ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər] ([pækt])
⅓ cup brown sugar (packed)
⅓ 杯子 棕色的 糖 (包装)

⅓ 杯红糖（压实）

[wʌn][ti:'ɛs'pi:] .
1 tsp .
1 茶匙 .

1 茶匙

[laɪt] [kɔ:rn] ['sɪrəp]
light corn syrup
光 玉米 糖浆

淡玉米糖浆

⅓ [kʌp] [pɪ'kɑ:nz] [ɔ:r] ['wɔ:lnʌts]
⅓ cup pecans or walnuts
⅓ 杯子 山核桃 或者 核桃

1/3 杯山核桃或核桃

¾ [kʌp] [wɔ:rm] ['wɔ:tər] ([nɑ:t] [hɑ:t] — - [tu:; tə] 115°)
¾ cup warm water (not hot — 105 to 115°)
¾ 杯子 温暖的 水 (不是 热的 — - 到 115°)

¾ 杯温水（不要太烫——105 至 115°）

[wʌn][ˌpi:'keɪ'dʒi:] .
1 pkg .
1 包装 .

1 包

['æktɪv] [draɪ] [ji:st]
active dry yeast
积极的 干燥 酵母

活性干酵母

2½ [kʌps] ['bɪˌskwɪk]
2½ cups Bisquick
2½ 杯子 Bisquick

2½ 杯 Bisquick

[ˌtu:'tu:][ˌti:ˌbi:ˌes'pi:] .
2 tbsp .
2 汤匙 .

2 汤匙

[sɔːft] ['bʌtər]
soft butter
柔软的 黄油

软黄油

¼ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər] ([pækt])
¼ cup brown sugar (packed)
¼ 杯子 棕色的 糖 (包装)

¼ 杯红糖（压实）

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

1 茶匙

['sɪnəmən]
cinnamon
肉桂

肉桂

[melt] ['bʌtər] ; [ˌeɪ diː 'diː] [braʊn] ['ʃʊgər] [ænd; ənd][kɔːrn] ['sɪrəp] .
Melt butter ; add brown sugar and corn syrup .
熔化 黄油 ; 添加 棕色的 糖 和 玉米 糖浆 .

融化黄油；加入红糖和玉米糖浆。

[brɪŋ] ['sɪrəp] ['mɪkstʃər][tuː; tə][ə; eɪ] ['roʊlɪŋ] [bɔɪl] .
Bring syrup mixture to a rolling boil .
带来 糖浆 混合物 到 一个 滚动 熬 .

将糖浆混合物煮至沸腾。

[spred] [ɪn][eɪt] - [raʊnd] ['leɪər] [pæn] .
Spread in 8 ' round layer pan .
传播 在 8 - 圆形的 层 平底锅 .

铺在 8 英寸圆形分层烤盘中。

[ˌeɪ diː 'diː][pɪ'kɑːnz] .
Add pecans .
添加 山核桃 .

加入山核桃。

[dɪ'zɑːlv] [jiːst] [ɪn][wɔːrm]['wɔːtər] .
Dissolve yeast in warm water .
溶解 酵母 在 温暖的 水 .

将酵母溶解在温水中。

[mɪks][ɪn] ['bɪˌskwɪk] [ænd; ənd] [biːt] ['vɪgərəsli] .
Mix in Bisquick and beat vigorously .
混合 在 Bisquick 和 打 大力 .

加入速溶面粉，用力搅拌。

[tɜːrn] [doʊ] ['ɑːntə] ['sɜːrfɪs] [wel] ['dʌstɪd] [wɪð; wɪθ] ['bɪˌskwɪk] .
Turn dough onto surface well dusted with Bisquick .
转动 面团 到 表面 出色地 掸去灰尘 和 Bisquick .

将面团放在撒有 Bisquick 面粉的案板上。

[niːd] [ʌn'tɪl] [smuːð] , [ə'baʊt] - [taɪmz] .
Knead until smooth , about 20 times .
揉 直到 光滑的 , 关于 - 时代 .

揉捏至光滑，大约揉捏20次。

[roʊl] [aʊt] ['ɪntuː]['rektæŋg(ə)l] , 16×9 - . [spred] [wɪð; wɪθ] ['bʌtər] , ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] ['sɪnəmən] .
Roll out into rectangle , 16×9 ' . Spread with butter , sugar , and cinnamon .
卷 出去 进入 长方形 , 16×9 - . 传播 和 黄油 , 糖 , 和 肉桂 .

擀成 16×9 英寸的长方形。涂上黄油、糖和肉桂。

[roʊl] [ʌp] ['taɪtli] [bɪ'gɪnɪŋ] [æt; ət] [waɪd] [saɪd] .

Roll	**up**	**tightly**	**beginning**	**at**	**wide**	**side**	**.**
卷	向上	紧紧	开始	在	宽的	边	.

从宽边开始紧紧卷起。

[siːl] [wel] [baɪ] ['pɪntʃɪŋ] [edʒ] [ʌv; əv] [doʊ] ['ɪntuː] [roʊl] .

Seal	**well**	**by**	**pinching**	**edge**	**of**	**dough**	**into**	**roll**	**.**
海豹	出色地	经过	捏	边缘	的	面团	进入	卷	.

将面团边缘捏紧封口。

[slaɪs] ['ɪntuː] - ['slaɪsɪz] .

Slice	**into**	**10**	**slices**	**.**
片	进入	-	切片	.

切成10片。

[pleɪs] [ɪn] [pæn] .

Place	**in**	**pan**	**.**
地方	在	平底锅	.

放入平底锅。

[pleɪs] [pæn] [ʌv; əv] [roʊlz] [ɑːn] ['waɪər] [ræk] ['oʊvər] [boʊl] [ʌv; əv] [hɑːt] ['wɔːtər] [ænd; ənd] ['kʌvər] [wɪð; wɪθ] ['taʊəl]

Place	**pan**	**of**	**rolls**	**on**	**wire**	**rack**	**over**	**bowl**	**of**	**hot**	**water**	**and**	**cover**	**with**	**towel**
地方	平底锅	的	卷	在	金属丝	架子	超过	碗	的	热的	水	和	覆盖	和	毛巾

;
;
;

将装有面包卷的烤盘放在装有热水的碗上的金属架上，并用毛巾盖住；

[let] [raɪz] [wʌn] [ˌetʃ 'ɑr] .

let	**rise**	**1**	**hr**	**.**
让	上升	1	hr	.

静置1小时。

[hiːt] ['ʌv(ə)n] [tuː; tə] 400° ([mɑːd] . [hɑːt]) .

Heat	**oven**	**to**	**400°**	**(**	**mod**	**.**	**hot**	**)**	**.**
热	烤箱	到	400°	(	模组	.	热的	)	.

将烤箱预热至 400°（中等温度）。

[beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .

Bake	**20**	**to**	**25**	**min**	**.**
烤	-	到	-	最小	.

烘烤20至25分钟。

[ɪn'vɜːrt] [pæn] [ænd; ənd] [sɜːrv] [roʊlz] [wɔːrm] .

Invert	**pan**	**and**	**serve**	**rolls**	**warm**	**.**
倒置	平底锅	和	服务	卷	温暖的	.

将平底锅倒扣，趁热享用面包卷。

['ɔrɪndʒ] [roʊlz]

Orange	**Rolls**
橙子	卷

橙子卷

['fɑːloʊ] ['resəpi] [fɔːr; fər] [hə'waɪən; hə'wɑːjən] [jiːst] [roʊlz] ([ə'bʌv]) — [ɪk'sept] ['sʌbstɪtuːt] ½ [kʌp]

Follow	**recipe**	**for**	**Hawaiian**	**Yeast**	**Rolls**	**(**	**above**	**)**	**—**	**except**	**substitute**	**½**	**cup**
跟随	食谱	为了	夏威夷	酵母	卷	(	多于	)	—	除了	代替	½	杯子

['ɔrɪndʒ] [dʒuːs] , ½ [kʌp] ['ʃʊgər] ,

orange	**juice**	**,**	**½**	**cup**	**sugar**	**,**
橙子	汁	,	½	杯子	糖	,

按照夏威夷酵母卷的食谱（见上文）操作——只是将½杯橙汁、½杯糖替换成其他配料。

[ænd; ənd][ˌtuːˈtuː][ˌtiːˌbiːˌesˈpiː] .

and	2	tbsp	.
和	2	汤匙	.

和 2 汤匙。

['greɪtɪd] ['ɔrɪndʒ] [raɪnd][fɔːr; fər][ðə; ði][fɜːrst] [tuː] [ɪn'griːdiənts] .

grated	orange	rind	for	the	first	two	ingredients	.
磨碎的	橙子	果皮	为了	这	第一的	二	原料	.

前两种原料是磨碎的橙皮。

[mɪks][ðə; ði] ['ɔrɪndʒ] [dʒuːs] , ½ [kʌp] ['ʃʊgər] , ['ɔrɪndʒ] [raɪnd] , [ænd; ənd] ¼ [kʌp] ['bʌtər] [ɪn] ['sɔːspæn] .

Mix	the	orange	juice	,	½	cup	sugar	,	orange	rind	,	and	¼	cup	butter	in	saucepan	.
混合	这	橙子	汁	,	½	杯子	糖	,	橙子	果皮	,	和	¼	杯子	黄油	在	平底锅	.

将橙汁、半杯糖、橙皮和四分之一杯黄油放入平底锅中混合。

[kʊk] [ˌtuːˈtuː][mɪn] . ['oʊvər] [loʊ] [hiːt] .

Cook	2	min	.	over	low	heat	.
厨师	2	最小	.	超过	低的	热	.

小火煮2分钟。

[dɪ'vaɪd] [ə'mʌŋ] - ['mʌfɪn] [kʌps] . -

Divide	among	12	muffin	cups	.	26
划分	之中	-	松饼	杯子	.	-

将面糊分成12份，分别倒入12个松饼杯中。26

[mɔːr] ['bɪˌskwɪk] ['feivərits]

More	Bisquick	favorites
更多的	Bisquick	收藏夹

更多 Bisquick 精选美食

['beri] [ʃɪ'fɑːn] [ʃɔːrt] [paɪ]

Berry	Chiffon	Short	Pie
浆果	薄纱	短的	馅饼

浆果雪纺酥饼

¼ [kʌp] ['ʃʊgər]

¼	cup	sugar
¼	杯子	糖

¼ 杯糖

[wʌn] ['envəloʊp] [ˌʌn'fleɪvərd] ['dʒelətɪn] ([wʌn][ˌtiːˌbiːˌesˈpiː] .)

1	envelope	unflavored	gelatin	(	1	tbsp	.	)
1	信封	无味	明胶	(	1	汤匙	.	)

包无味明胶（1 汤匙）

- - [ɑːz] . [ˌpiːˈkeɪˈdʒiː] .

10	-	oz	.	pkg	.
-	-	盎司	.	包装	.

10盎司包装

['froʊz(ə)n] ['ræzˌberiːz] [ɔːr] ['strɔːberɪz] , [θɔːd]

frozen	raspberries	or	strawberries	,	thawed
冷冻	覆盆子	或者	草莓	,	解冻

冷冻覆盆子或草莓，解冻

[θriː] [eg] [waɪts]

3	egg	whites
3	蛋	白人

3个蛋清

¼ [tiːˈɛsˈpiː] .

¼	tsp	.
¼	茶匙	.

¼ 茶匙

[kriːm] [ʌv; əv]['tɑːrtər]
cream of tartar
奶油 的 鞑靼

塔塔粉

⅓ [kʌp] ['ʃʊgər]
⅓ cup sugar
⅓ 杯子 糖

三分之一杯糖

½ [kʌp] ['wɪpɪŋ] [kriːm] , [wɪpt]
½ cup whipping cream , whipped
½ 杯子 鞭打 奶油 , 鞭打

半杯鲜奶油，打发

[blend] [ɪn] ['sɔːspæn] ['ʃʊgər] , ['dʒelətɪn] , ['ræzˌberiːz] .
Blend in saucepan sugar , gelatin , raspberries .
混合 在 平底锅 糖 , 明胶 , 覆盆子 .

将糖、明胶和覆盆子放入平底锅中搅拌均匀。

[brɪŋ] [tuː; tə] [fʊl] ['roʊlɪŋ] [bɔɪl] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] .
Bring to full rolling boil , stirring constantly .
带来 到 满的 滚动 熬 , 搅拌 不断地 .

不断搅拌，直至水完全沸腾。

[kuːl] [pæn][ɪn][koʊld]['wɔːtər][ʌn'tɪl]['mɪkstʃər] [maʊndz] ['slaɪtli] [wen] [drɑːpt] [frʌm; frəm][ə; eɪ] [spuːn] .
Cool pan in cold water until mixture mounds slightly when dropped from a spoon .
凉爽的 平底锅 在 寒冷的 水 直到 混合物 土堆 轻微地 什么时候 掉落 从 一个 勺子 .

将平底锅放入冷水中冷却，直到用勺子舀起混合物时能略微隆起。

[ˌeɪ diː 'diː] [kriːm] [ʌv; əv]['tɑːrtər][tuː; tə] [eg] [waɪts] , [biːt] [ʌn'tɪl] ['frɔːθi] .
Add cream of tartar to egg whites , beat until frothy .
添加 奶油 的 鞑靼 到 蛋 白人 , 打 直到 泡沫状的 .

将塔塔粉加入蛋白中，打发至起泡。

['grædʒuəli] [biːt] [ɪn] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] [mə'ræŋ] [hoʊldz] [stɪf] [piːks] .
Gradually beat in sugar and beat until meringue holds stiff peaks .
逐步地 打 在 糖 和 打 直到 蛋白酥皮 持有 僵硬的 高峰 .

逐渐加入糖，继续搅拌至蛋白霜形成硬性发泡。

[foʊld] ['beri] ['mɪkstʃər]['ɪntuː] [mə'ræŋ] .
Fold berry mixture into meringue .
折叠 浆果 混合物 进入 蛋白酥皮 .

将浆果混合物拌入蛋白霜中。

['kerfəli] [foʊld][ɪn] [wɪpt] [kriːm] .
Carefully fold in whipped cream .
小心 折叠 在 鞭打 奶油 .

轻轻拌入打发的鲜奶油。

[paɪl]['ɪntuː] [kuːld] [beɪkt] [ʃɔːrt] [paɪ] [ʃel] (['resəpi] [bɪ'loʊ]) .
Pile into cooled baked Short Pie shell (recipe below) .
桩 进入 冷却 烘焙 短的 馅饼 壳 (食谱 以下) .

馅料倒入冷却后的烤酥皮派皮中（配方如下）。

[tʃɪl] ['sevrəl] ['aʊərz] [ʌn'tɪl] [set] .
Chill several hours until set .
寒意 一些 小时 直到 放 .

冷藏数小时直至凝固。

[ʃɔːrt] [paɪ] [ʃel]
Short Pie Shell
短的 馅饼 壳

酥皮馅饼

[wʌn] [kʌp] ['bɪˌskwɪk]
1 **cup** **Bisquick**
1 杯子 Bisquick

杯 Bisquick

¼ [kʌp] [sɔːft] ['bʌtər] (½ [stɪk])
¼ **cup** **soft** **butter** **(** **½** **stick** **)**
¼ 杯子 柔软的 黄油 (½ 戳)

¼ 杯软化黄油（½ 条）

[θriː] [ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
3 **tbsp** **.**
3 汤匙 .

3 汤匙

['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər]
boiling **water**
沸腾 水

开水

[hiːt] ['ʌv(ə)n] [tuː; tə] 450° ([hɑːt]) .
Heat **oven** **to** **450°** **(** **hot** **)** **.**
热 烤箱 到 450° (热的) .

将烤箱预热至 450°（高温）。

[pʊt] ['bɪˌskwɪk] [ænd; ənd] ['bʌtər] [ɪn] [naɪn] - [paɪ] [pæn] .
Put **Bisquick** **and** **butter** **in** **9** **'** **pie** **pan** **.**
放 Bisquick 和 黄油 在 9 - 馅饼 平底锅 .

将速溶面粉和黄油放入9英寸的派盘中。

[ˌeɪ diː 'diː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] [ænd; ənd] [stɜːr] ['vɪgərəsli] [wɪð; wɪθ] [fɔːrk] [ʌn'tɪl] [doʊ] [fɔːrmz] [ə; eɪ] [bɔːl]
Add **boiling** **water** **and** **stir** **vigorously** **with** **fork** **until** **dough** **forms** **a** **ball**
添加 沸腾 水 和 搅拌 大力 和 叉 直到 面团 表格 一个 球
[ænd; ənd] [kliːnz] [ðə; ði] [pæn] .
and **cleans** **the** **pan** **.**
和 清洁 这 平底锅 .

加入沸水，用叉子用力搅拌，直到面团成团并能将锅底清理干净。

[doʊ] [wɪl] [biː; bi] ['pʌfi] [ænd; ənd] [sɔːft] .
Dough **will** **be** **puffy** **and** **soft** **.**
面团 将要 是 蓬松 和 柔软的 .

面团会蓬松柔软。

[wɪð; wɪθ] ['fɪŋgərz] [ænd; ənd] [hiːl] [ʌv; əv] [hænd] , [pæt] [doʊ] ['iːvnli] ['ɪntuː] [paɪ] [pæn] ,
With **fingers** **and** **heel** **of** **hand** **,** **pat** **dough** **evenly** **into** **pie** **pan** **,**
和 手指 和 脚跟 的 手 , 拍 面团 均匀地 进入 馅饼 平底锅 ,

用手指和手掌根部将面团均匀地拍入派盘中，

['brɪŋɪŋ] [ʌp] [doʊ] [tuː; tə] [edʒ] [ʌv; əv] [pæn] .
bringing **up** **dough** **to** **edge** **of** **pan** **.**
带来 向上 面团 到 边缘 的 平底锅 .

将面团向上推至锅边。

[ðɪs] [meɪ] [siːm] ['skɪmpi] [bʌt; bət] [wɪl] [nɑːt] [biː; bi] [wen] [beɪkt] .
This **may** **seem** **skimpy** **but** **will** **not** **be** **when** **baked** **.**
这 可能 似乎 简陋 但 将要 不是 是 什么时候 烘焙 .

这看起来可能有点少，但烤熟后就不会了。

[fluːt] ['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz] .
Flute **edges** **.**
长笛 边缘 .

凹槽边缘。

[beɪk] [eɪt][tuː; tə] - [mɪn] .
Bake 8 to 10 min .
烤 8 到 - 最小 .

烘烤 8 至 10 分钟。

[fɪl] [wɪð; wɪθ][aɪs] [kriːm] [ɔːr] ['ʌðər] ['fɪlɪŋz] .
Fill with ice cream or other fillings .
充满 和 冰 奶油 或者 其他 填充物 .

填入冰淇淋或其他馅料。

[fruːt] ['kɑːblər]
Fruit Cobbler
水果 皮匠

水果馅饼

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 400° ([mɑːd] . [hɑːt]) .
Heat oven to 400° (mod . hot) .
热 烤箱 到 400° (模组 . 热的) .

将烤箱预热至 400°（中等温度）。

[hiːt] 2½ [kʌps] ([noʊ] . [ˌtuːˈtuː][kæn; kən]) [kænd] [fruːt][ɔːr] ['beriz] [ænd; ənd][dʒuːs] ([ɔːr][θriː][kʌps]
Heat 2½ cups (no . 2 can) canned fruit or berries and juice (or 3 cups
热 2½ 杯子 (不 . 2 能) 罐装 水果 或者 浆果 和 汁 (或者 3 杯子
[freʃ] [fruːt][ænd; ənd] ¾ [kʌp]['wɔːtər]) .
fresh fruit and ¾ cup water) .
新鲜的 水果 和 ¾ 杯子 水) .

将 2½ 杯（2 号罐头）罐装水果或浆果和果汁（或 3 杯新鲜水果和 ¾ 杯水）加热。

['swiːtn] [tuː; tə] [teɪst] .
Sweeten to taste .
甜味剂 到 品尝 .

根据口味加糖。

[blend] [ɪn][wʌn][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
Blend in 1 tbsp .
混合 在 1 汤匙 .

加入 1 汤匙。

['kɔːrnstɑːrtʃ] [dɪ'zɑːlvd] [ɪn][ˌtuːˈtuː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
cornstarch dissolved in 2 tbsp .
玉米淀粉 溶解 在 2 汤匙 .

将玉米淀粉溶于 2 汤匙。

[koʊld]['wɔːtər] .
cold water .
寒冷的 水 .

冷水。

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] ; [bɔɪl][wʌn][mɪn] . [pɔːr] ['ɪntuː][ˌtuːˈtuː] - [kjuːˈtiː] .
Bring to a boil ; boil 1 min . Pour into 2 - qt .
带来 到 一个 熬 ; 熬 1 最小 . 倒 进入 2 - qt .

煮沸；煮1分钟。倒入2夸脱。

['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .
baking dish .
烘烤 盘子 .

烤盘。

[dɑːt][wɪð; wɪθ] ['bʌtər] .
Dot with butter .
点 和 黄油 .

点缀上黄油。

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] ['sɪnəmən] .
Sprinkle **with** **cinnamon** **.**
撒 和 肉桂 .

撒上肉桂粉。

[drɑːp] ½ [fruːt] ['ʃɔːrtkeɪk] [doʊ] (['resəpi][peɪdʒ] -) [baɪ] ['spuːnˌfʊlz] ['oʊvər][tɑːp] .
Drop **½** **Fruit** **Shortcake** **Dough** **(** **recipe** **page** **18** **)** **by** **spoonfuls** **over** **top** **.**
降低 ½ 水果 草莓蛋糕 面团 (食谱 页 -) 经过 一勺 超过 顶部 .

将 1/2 份水果酥饼面团（食谱第 18 页）用勺子一勺一勺地舀到上面。

[beɪk] [ə'baʊt] - [mɪn] . [sɜːrv] [hɑːt][wɪð; wɪθ] [kriːm] .
Bake **about** **20** **min** **.** **Serve** **hot** **with** **cream** **.**
烤 关于 - 最小 . 服务 热的 和 奶油 .

烤约20分钟。趁热佐以奶油食用。

[sɪks][tuː; tə][eɪt] ['sɜ˞ːvɪŋz] .
6 **to** **8** **servings** **.**
6 到 8 份量 .

6至8人份。

[ʃɔːrt] [paɪ] [raʊndz]
Short **Pie** **Rounds**
短的 馅饼 回合

酥脆的馅饼圆饼

[prɪ'per] [ʃɔːrt] [paɪ] [doʊ] ([ə'bʌv]) — [ɪk'sept] [dɪ'vaɪd] [doʊ] ['ɪntuː][sɪks][pɑːrts] .
Prepare **Short** **Pie** **dough** **(** **above** **)** **—** **except** **divide** **dough** **into** **6** **parts** **.**
准备 短的 馅饼 面团 (多于) — 除了 划分 面团 进入 6 部分 .

准备酥皮派面团（如上所示）——但将面团分成 6 份。

['flæt(ə)n] [iːtʃ] [pɑːrt]['ɪntuː][θriː][ɔːr][fɔːr] - [raʊndz] [ɑːn] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .
Flatten **each** **part** **into** **3** **or** **4** **'** **rounds** **on** **baking** **sheet** **.**
压平 每个 部分 进入 3 或者 4 - 回合 在 烘烤 床单 .

将每份面团擀成直径 3 或 4 英寸的圆形，放在烤盘上。

[fluːt] ['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz] .
Flute **edges** **.**
长笛 边缘 .

凹槽边缘。

[beɪk] [ə'baʊt][eɪt][mɪn] .
Bake **about** **8** **min** **.**
烤 关于 8 最小 .

烘烤约 8 分钟。

[sɜːrv] [ɑːn][tɑːp][ʌv; əv][jʊr; jər] ['feɪvərɪt] [kʊkt] [fruːt] ['fɪlɪŋ] .
Serve **on** **top** **of** **your** **favorite** **cooked** **fruit** **filling** **.**
服务 在 顶部 的 你的 最喜欢的 煮熟 水果 填充 .

淋在您最喜欢的熟水果馅料上即可。

[sɪks] ['sɜ˞ːvɪŋz] .
6 **servings** **.**
6 份量 .

6人份。

[ræntʃ] ['pʊdɪŋ]
Ranch **Pudding**
牧场 布丁

牧场布丁

[wʌn][kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər] ([pækt])
1 **cup** **brown** **sugar** **(** **packed** **)**
1 杯子 棕色的 糖 (包装)

杯红糖（压实）

2½ [kʌps] ['wɔːtər]
2½ cups water
2½ 杯子 水

2.5 杯水

[ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
2 tbsp .
2 汤匙 .

汤匙

['bʌtər]
butter
黄油

黄油

[wʌn] [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər] ([pækt])
1 cup brown sugar (packed)
1 杯子 棕色的 糖 (包装)

杯红糖（压实）

½ [kʌp] [mɪlk]
½ cup milk
½ 杯子 牛奶

半杯牛奶

1¼ [kʌps] ['bɪˌskwɪk]
1¼ cups Bisquick
1¼ 杯子 Bisquick

1¼ 杯 Bisquick

[wʌn] [kʌp] ['reɪzɪnz] [ɔːr] [tʃɑːpt] [deɪts]
1 cup raisins or chopped dates
1 杯子 葡萄干 或者 切碎 日期

1 杯葡萄干或切碎的枣

½ [tuː; tə] [wʌn] [kʌp] [tʃɑːpt] [nʌts]
½ to 1 cup chopped nuts
½ 到 1 杯子 切碎 坚果

½ 至 1 杯切碎的坚果

[wʌn] [tiː'ɛs'piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

[və'nɪlə]
vanilla
香草

香草

[hiːt] ['ʌv(ə)n] [tuː; tə] 350° ([mɑːd] .) .
Heat oven to 350° (mod .) .
热 烤箱 到 350° (模组 .) .

将烤箱预热至 350°（中等温度）。

[mɪks] [wʌn] [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər] , ['wɔːtər] , [ænd; ənd] ['bʌtər] [ɪn] ['sɔːspæn] .
Mix 1 cup brown sugar , water , and butter in saucepan .
混合 1 杯子 棕色的 糖 , 水 , 和 黄油 在 平底锅 .

在平底锅中混合 1 杯红糖、水和黄油。

[bɔɪl] [faɪv] [mɪn] . [pɔːr] ['ɪntuː] [eɪt] - [skwer] [pæn] .
Boil 5 min . Pour into 8 - square pan .
熬 5 最小 . 倒 进入 8 - 正方形 平底锅 .

煮沸5分钟。倒入8英寸方形平底锅中。

[mɪks] [rest] [ʌv; əv] [ɪn'griːdiənts] [ɪn] [boʊl] .

Mix	**rest**	**of**	**ingredients**	**in**	**bowl**	**.**
混合	休息	的	原料	在	碗	.

将剩余的食材放入碗中混合。

[spuːn] ['bætər] [ɑːn] [tɑːp] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ['mɪkstʃər] .

Spoon	**batter**	**on**	**top**	**of**	**sugar**	**mixture**	**.**
勺子	连击	在	顶部	的	糖	混合物	.

将面糊舀到糖混合物上。

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [sɪŋk] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['lɪkwɪd] [ænd; ənd] [wɪl] [spred] [aʊt] [æz; əz] [ˌaɪ 'tiː] [beɪks] .

It	**will**	**sink**	**into**	**the**	**liquid**	**and**	**will**	**spread**	**out**	**as**	**it**	**bakes**	**.**
它	将要	下沉	进入	这	液体	和	将要	传播	出去	作为	它	烘焙	.

它会沉入液体中，并在烘烤过程中摊开。

[beɪk] - [mɪn] . [sɜːrv] [wɔːrm] [wɪð; wɪθ] [pleɪn] [ɔːr] [wɪpt] [kriːm] .

Bake	**45**	**min**	**.**	**Serve**	**warm**	**with**	**plain**	**or**	**whipped**	**cream**	**.**
烤	-	最小	.	服务	温暖的	和	清楚的	或者	鞭打	奶油	.

烤45分钟。趁热食用，可搭配原味奶油或鲜奶油。

[naɪn] ['sɝːvɪŋz] . -

9	**servings**	**.**	**27**
9	份量	.	-

9人份。27

[hɑːt] [siː] [fuːd] ['æpɪˌtaɪzəz]

Hot	**Sea**	**Food**	**Appetizers**
热的	海	食物	开胃菜

热海鲜开胃菜

[hiːt] ['ʌv(ə)n] [tuː; tə] 450° ([hɑːt]) .

Heat	**oven**	**to**	**450°**	**(**	**hot**	**)**	**.**
热	烤箱	到	450°	(	热的	)	.

将烤箱预热至 450°（高温）。

[meɪk] [roʊld] ['bɪskɪt] [doʊ] (['resəpi] [peɪdʒ] [θriː]) .

Make	**Rolled**	**Biscuit**	**dough**	**(**	**recipe**	**page**	**3**	**)**	**.**
制作	滚动	饼干	面团	(	食谱	页	3	)	.

制作卷饼面团（食谱见第 3 页）。

[roʊl] [doʊ] ¼ - [θɪk] .

Roll	**dough**	**¼**	**'**	**thick**	**.**
卷	面团	¼	-	厚的	.

将面团擀成¼英寸厚。

[kʌt] ['ɪntuː] ['bɪskɪts] [wʌn] - [ɪn] [daɪ'æmɪtər] .

Cut	**into**	**biscuits**	**1**	**'**	**in**	**diameter**	**.**
切	进入	饼干	1	-	在	直径	.

切成直径 1 英寸的饼干。

[pleɪs] [ɑːn] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .

Place	**on**	**baking**	**sheet**	**.**
地方	在	烘烤	床单	.

放在烤盘上。

[beɪk] [sɪks] [tuː; tə] [eɪt] [mɪn] .

Bake	**6**	**to**	**8**	**min**	**.**
烤	6	到	8	最小	.

烘烤 6 至 8 分钟。

[ɪ'miːdiətli] [splɪt] [iːtʃ] [beɪkt] ['bɪskɪt] .

Immediately	**split**	**each**	**baked**	**biscuit**	**.**
立即地	分裂	每个	烘焙	饼干	.

立即将每块烤好的饼干掰开。

[spred] [wɪð; wɪθ] [siː] [fuːd] ['mɪkstʃər] .
Spread with sea food mixture .
传播 和 海 食物 混合物 .

涂抹海鲜混合物。

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ]['greɪtɪd] [ʃɑːrp] [tʃiːz] , [ɪf] [dɪ'zaɪrd] .
Sprinkle with grated sharp cheese , if desired .
撒 和 磨碎的 锋利的 奶酪 , 如果 想要的 .

如果喜欢，可以撒上一些磨碎的浓味奶酪。

[rɪ'pleɪs] [tɑːps] .
Replace tops .
代替 最高额 .

更换上衣。

[rɪ'tɜːrn] [tuː; tə]['ʌv(ə)n][tuː; tə] [hiːt] [θruː] .
Return to oven to heat through .
返回 到 烤箱 到 热 通过 .

放回烤箱继续加热。

[sɜːrv] ['paɪpɪŋ][hɑːt] .
Serve piping hot .
服务 管道 热的 .

趁热食用。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['taɪni] ['bɪskɪts] .
Makes about 60 tiny biscuits .
制作 关于 - 微小的 饼干 .

大约可以做60个小饼干。

['fɪlɪŋ] [ˌveəriː'eiʃənz]
Filling variations
填充 变体

填充物变化

[ʃrɪmp] [spred] :
Shrimp Spread :
虾 传播 :

虾酱：

[mɪks] ½ [kʌp] [fleɪkt] [kʊkt] [ʃrɪmp] ([faɪv] - [ɑːz] .
Mix ½ cup flaked cooked shrimp (5 - oz .
混合 ½ 杯子 片状的 煮熟 虾 (5 - 盎司 .

将 ½ 杯熟虾片（5 盎司）与

[kæn; kən]) , [wʌn][ˌtiːˌbiːˌes'piː] . [tʃɑːpt] [pə'mentoʊ] , [wʌn][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
can) , 1 tbsp . chopped pimiento , 1 tbsp .
能) , 1 汤匙 . 切碎 辣椒 , 1 汤匙 .

罐装），1 汤匙切碎的甜椒，1 汤匙。

['lemən][dʒuːs] , [θriː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
lemon juice , 3 tbsp .
柠檬 汁 , 3 汤匙 .

柠檬汁，3汤匙

['meɪəneɪz] , [ænd; ənd][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] [tuː; tə] [teɪst] .
mayonnaise , and salt and pepper to taste .
蛋黄酱 , 和 盐 和 胡椒 到 品尝 .

蛋黄酱，以及适量的盐和胡椒粉。

['kræbˌmiːt] [spred] : [juːz] ['kræbˌmiːt] [ɪn] [pleɪs] [ʌv; əv] [ʃrɪmp] [ɪn][ðə; ðɪ] [ə'bʌv] [spred] .
Crabmeat Spread : Use crabmeat in place of shrimp in the above spread .
蟹肉 传播 : 使用 蟹肉 在 地方 的 虾 在 这 多于 传播 .

蟹肉酱：用蟹肉代替上述酱料中的虾仁。

['prɑːntoʊ] ['pʌpiz]
Pronto **Puppies**
普朗托 小狗

Pronto Puppies

[wʌn] [eg]
1 **egg**
1 蛋

1个鸡蛋

½ [kʌp] [mɪlk]
½ **cup** **milk**
½ 杯子 牛奶

半杯牛奶

[wʌn] [kʌp] ['bɪˌskwɪk]
1 **cup** **Bisquick**
1 杯子 Bisquick

杯 Bisquick

[ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
2 **tbsp** **.**
2 汤匙 .

2 汤匙

['jeloʊ] [kɔːrn] [miːl]
yellow **corn** **meal**
黄色的 玉米 一顿饭

黄玉米粉

¼ [tiː'ɛs'piː] .
¼ **tsp** **.**
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

[pə'priːkə]
paprika
辣椒

辣椒

½ [tiː'ɛs'piː] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[draɪ] ['mʌstərd]
dry **mustard**
干燥 芥末

干芥末

⅛ [tiː'ɛs'piː] .
⅛ **tsp** **.**
⅛ 茶匙 .

⅛茶匙

[kaɪ'en]
cayenne
辣椒

辣椒

[wʌn]['el biː] .
1 **lb** **.**
1 磅 .

1磅

['mɪnətʃər] [ɔːr][lɑːrdʒ] ['fræŋkfəːtəz]
miniature or large frankfurters
微型 或者 大的 法兰克福香肠

迷你法兰克福香肠或大法兰克福香肠

[hiːt] [diːp] [fæt][tuː; tə] 375° .
Heat deep fat to 375° .
热 深的 胖的 到 375° .

将深层脂肪加热至375°。

[blend] [eg] , [mɪlk] .
Blend egg , milk .
混合 蛋 , 牛奶 .

将鸡蛋和牛奶混合。

[stɜːr][ɪn][draɪ] [ɪn'griːdiənts] .
Stir in dry ingredients .
搅拌 在 干燥 原料 .

拌入干料。

[dɪp] ['fræŋkfəːtəz] [ɪn] ['bætər] .
Dip frankfurters in batter .
蘸 法兰克福香肠 在 连击 .

将法兰克福香肠蘸上面糊。

[fraɪ][ʌn'tɪl] [braʊn] , [ˌtuː'tuː][tuː; tə][θriː][mɪn] . [ɑːn] [iːtʃ] [saɪd] .
Fry until brown , 2 to 3 min . on each side .
炒 直到 棕色的 , 2 到 3 最小 . 在 每个 边 .

煎至棕色，每面煎 2 至 3 分钟。

[sɜːrv] ['mɪnətʃər] [fræŋks][ɑːn] ['kɑːkteɪl] ['pɪks] .
Serve miniature franks on cocktail picks .
服务 微型 弗兰克斯 在 鸡尾酒 精选 .

将迷你热狗串在鸡尾酒签上。

[slaɪs][lɑːrdʒ][fræŋks] .
Slice large franks .
片 大的 弗兰克斯 .

将大香肠切片。

[tuː; tə] [ˌriː'hiːt] : [pleɪs] [ɪn] 400° ['ʌv(ə)n][ə'baʊt][faɪv][mɪn] .
To reheat : Place in 400° oven about 5 min .
到 再加热 : 地方 在 400° 烤箱 关于 5 最小 .

重新加热：放入 400° 烤箱中约 5 分钟。

['dəunʌts] [ɔːr] [fraɪd] [bɔːlz]
Doughnuts or Fried Balls
甜甜圈 或者 油煎 球

甜甜圈或炸球

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['bɪˌskwɪk]
2 cups Bisquick
2 杯子 Bisquick

杯 Bisquick

¼ [kʌp] ['ʃʊgər]
¼ cup sugar
¼ 杯子 糖

¼ 杯糖

⅓ [kʌp] [mɪlk]
⅓ cup milk
⅓ 杯子 牛奶

三分之一杯牛奶

[wʌn][tiːˈɛsˈpiː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

[vəˈnɪlə]
vanilla
香草

香草

[wʌn] [eg]
1 **egg**
1 蛋

1个鸡蛋

¼ [tiːˈɛsˈpiː] .
¼ **tsp** **.**
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

[iːtʃ] [ˈsɪnəmən] [ænd; ənd] [ˈnʌtmeg] , [ɪf] [dɪˈzaɪrd]
each **cinnamon** **and** **nutmeg** **,** **if** **desired**
每个 肉桂 和 肉豆蔻 , 如果 想要的

肉桂和肉豆蔻各一份（可选）

[hiːt] [fæt][tuː; tə] 375° .
Heat **fat** **to** **375°** **.**
热 胖的 到 375° .

脂肪加热至375°。

[mɪks] [ɪnˈgriːdiənts] [ʌnˈtɪl] [wel] [ˈblendɪd] .
Mix **ingredients** **until** **well** **blended** **.**
混合 原料 直到 出色地 混合 .

将所有材料混合均匀。

[tɜːrn][ˈɑːntə] [ˈlaɪtli] [ˈflaʊərd] [ˈsɜːrfɪs] [ænd; ənd] [niːd] [əˈbaʊt] - [taɪmz] .
Turn **onto** **lightly** **floured** **surface** **and** **knead** **about** **10** **times** **.**
转动 到 轻轻 撒了面粉 表面 和 揉 关于 - 时代 .

将面团放在撒了少许面粉的案板上，揉捏约 10 次。

[roʊl] [aʊt] ⅜ - [θɪk] .
Roll **out** **⅜** **'** **thick** **.**
卷 出去 ⅜ - 厚的 .

擀成 3/8 英寸厚。

[kʌt] [wɪð; wɪθ] [ˈflaʊərd] [ˈdoʊnʌt] [ˈkʌtər] .
Cut **with** **floured** **doughnut** **cutter** **.**
切 和 撒了面粉 油炸圈饼 刀具 .

用撒了面粉的甜甜圈模具切割。

[fraɪ][ɪn][hɑːt][fæt][ʌnˈtɪl][ˈgoʊldən] [braʊn] , [əˈbaʊt][wʌn][mɪn] . [tuː; tə][ə; eɪ][saɪd] .
Fry **in** **hot** **fat** **until** **golden** **brown** **,** **about** **1** **min** **.** **to** **a** **side** **.**
炒 在 热的 胖的 直到 金的 棕色的 , 关于 1 最小 . 到 一个 边 .

用热油煎至金黄色，每面大约煎1分钟。

[teɪk] [frʌm; frəm][fæt][ænd; ənd][dreɪn][ɑːn][əbˈzɔːrbənt̬əbˈsɔːrbənt]['peɪpər] .
Take **from** **fat** **and** **drain** **on** **absorbent** **paper** **.**
拿 从 胖的 和 流走 在 吸收剂 纸 .

从油脂中取出，放在吸油纸上沥干水分。

[meɪks] [əˈbaʊt] - [ˈdəunʌts] .
Makes **about** **12** **doughnuts** **.**
制作 关于 - 甜甜圈 .

大约可以做12个甜甜圈。

['frɪtərz]
Fritters
油炸饼

油炸饼

[mɪks][ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['bɪˌskwɪk] , ⅔ [kʌp] [mɪlk] , [wʌn] [eg] [ʌn'tɪl] [wel] ['blendɪd] (['bætər] [wɪl] [biː; bi] ['lʌmpi]
Mix 2 cups Bisquick , ⅔ cup milk , 1 egg until well blended (batter will be lumpy
混合 2 杯子 Bisquick , ⅔ 杯子 牛奶 , 1 蛋 直到 出色地 混合 (连击 将要 是 凹凸不平
) .
) :
) .

将 2 杯 Bisquick 面粉、⅔ 杯牛奶、1 个鸡蛋混合均匀（面糊会有结块）。

[stɜːr][ɪn][ˌtuːˈtuː] [kʌps] [fruːt] [ɔːr] [kʊkt] ['vedʒtəb(ə)lz] , [dreɪnd] .
Stir in 2 cups fruit or cooked vegetables , drained .
搅拌 在 2 杯子 水果 或者 煮熟 蔬菜 , 排水 .

拌入2杯沥干水分的水果或煮熟的蔬菜。

[drɑːp][baɪ] [smɔːl] ['tiːspuːn,fʊl] ['ɪntuː] [diːp] [hɑːt][fæt] (- [tuː; tə] 375°) .
Drop by small teaspoonfuls into deep hot fat (360 to 375°) .
降低 经过 小的 茶匙 进入 深的 热的 胖的 (- 到 375°) .

用小茶匙将面糊滴入滚烫的油脂中（360 至 375°）。

[tɜːrn][ænd; ənd][fraɪ][ʌn'tɪl]['goʊldən] [braʊn] [ɑːn][bəuθ][saɪdz] .
Turn and fry until golden brown on both sides .
转动 和 炒 直到 金的 棕色的 在 两个都 侧面 .

翻面煎至两面金黄。

[dreɪn] [ɑːn][əb'zɔːrbənt,əb'sɔːrbənt]['peɪpər] .
Drain on absorbent paper .
流走 在 吸收剂 纸 .

沥干水分，放在吸水纸上。

[sɜːrv] [hɑːt][wɪð; wɪθ] ['sɪrəp] [ɔːr] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgər] .
Serve hot with syrup or confectioners ' sugar .
服务 热的 和 糖浆 或者 糖果商 - 糖 .

趁热食用，可淋上糖浆或撒上糖粉。

[meɪks] [ˌtuːˈtuː]['dʌz(ə)n] .
Makes 2 dozen .
制作 2 打 .

可做两打。

[fraɪd] ['tʃɪkɪn] , [miːts] , [fɪʃ]
Fried Chicken , Meats , Fish
油煎 鸡 , 肉类 , 鱼

炸鸡、肉类、鱼类

[fɔːr; fər][ðə; ðɪ] ['krɪspiɪst] ['koʊtɪŋ] [juː; jʊ]['evər]['teɪstɪd] , [roʊl] [freʃ] [fɪʃ] , [siː] [fuːd] , ['tʃɪkɪn] ,
For the crispiest coating you ever tasted , roll fresh fish , sea food , chicken ,
为了 这 最脆 涂层 你 曾经 尝过 , 卷 新鲜的 鱼 , 海 食物 , 鸡 ,

想要品尝到最酥脆的外皮，就用新鲜的鱼、海鲜、鸡肉卷起来吧！

[ɔːr] [miːt] ['dʒenərəsli] [ɪn] ['bɪˌskwɪk] .
or meat generously in Bisquick .
或者 肉 慷慨地 在 Bisquick .

或者在 Bisquick 中大量加入肉。

[fraɪ][ɪn][ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] [ʌv; əv][fæt][ʌn'tɪl]['goʊldən] [braʊn] [ɑːn][bəuθ][saɪdz] .
Fry in a small amount of fat until golden brown on both sides .
炒 在 一个 小的 数量 的 胖的 直到 金的 棕色的 在 两个都 侧面 .

用少量油脂煎至两面金黄。

[tɜːrn]['oʊnli][wʌns] .
Turn only once .
转动 仅有的 一次 .

只能转一次。

[juːz]['leftoʊvər] ['drɛdʒɪŋz] [fɔːr; fər] ['meɪkɪŋ] ['greɪvi] . -
Use leftover dredgings for making gravy . 28
使用 剩余物 疏浚 为了 制作 肉汁 . -

用剩下的裹粉做肉汁。28

['ɪndeks]
INDEX
指数

指数

['æpɪˌtaɪzəz]
APPETIZERS
开胃菜

开胃菜

[hɑːt] [siː] [fuːd] ['æpɪˌtaɪzəz] , -
Hot Sea Food Appetizers , 27
热的 海 食物 开胃菜 , -

热海鲜开胃菜，27

['prɑːntoʊ] ['pʌpiz] , -
Pronto Puppies , 27
普朗托 小狗 , -

Pronto Puppies，27

['brɛdz]
BREADS
面包

面包

['bɪskɪts] , [θriː] - [fɔːr]
Biscuits , 3 - 4
饼干 , 3 - 4

饼干，3-4块

['beɪkən] , [fɔːr]
Bacon , 4
熏肉 , 4

培根，4

['bʌtərmɪlk] , [θriː]
Buttermilk , 3
酪乳 , 3

酪乳，3

[tʃiːz] , [fɔːr]
Cheese , 4
奶酪 , 4

奶酪，4

[tʃaɪvz] , [fɔːr]
Chives , 4
细香葱 , 4

细香葱，4

['kɜːri] , [fɔːr]
Curry , 4
咖喱 , 4

咖喱，4

[drɑːp] , [θriː]

Drop	,	**3**
降低	,	3

下降，3

[hæm] , [fɔːr]

Ham	,	**4**
火腿	,	4

火腿，4

[ɜːrb] , [fɔːr]

Herb	,	**4**
草本植物	,	4

草药，4

['lemən] , [fɔːr]

Lemon	,	**4**
柠檬	,	4

柠檬，4

['ɑːlɪv] , [fɔːr]

Olive	,	**4**
橄榄	,	4

奥利弗，4

['piːnʌt] , [fɔːr]

Peanut	,	**4**
花生	,	4

花生，4

[pɪ'kɑːn] , [fɔːr]

Pecan	,	**4**
胡桃	,	4

山核桃，4

['kwɑːntəti] , [fɔːr]

Quantity	,	**4**
数量	,	4

数量：4

['rɪtʃər] , [θriː]

Richer	,	**3**
富尔	,	3

Richer，3

[sə'lɑːmi] , [fɔːr]

Salami	,	**4**
萨拉米香肠	,	4

萨拉米香肠，4

['bʌtər] [stɪks] , [fɔːr]

Butter	**Sticks**	,	**4**
黄油	棍子	,	4

黄油棒，4根

['kærəml; 'kɑːrml] [bʌnz] , -

Caramel	**Buns**	,	**25**
焦糖	面包	,	-

焦糖面包，25个

['kɔːfi] [keɪk] , [eɪt]

Coffee	**Cake**	,	**8**
咖啡	蛋糕	,	8

咖啡蛋糕，8

['æp(ə)l] [tʃɪp] [brʌntʃ] [keɪk] , [naɪn]
Apple Chip Brunch Cake , 9
苹果 芯片 早午餐 蛋糕 , 9

苹果片早午餐蛋糕，9

[pruːn] , ['æprɪkɑːt; 'eɪprɪkɑːt] , [ɔːr]['paɪnæp(ə)l] , [naɪn]
Prune , Apricot , or Pineapple , 9
修剪 , 杏 , 或者 菠萝 , 9

西梅、杏或菠萝，9

['dʌmplɪŋz] , -
Dumplings , 10
饺子 , -

饺子，10个

[kɔːrn] , -
Corn , 11
玉米 , -

玉米，11

[dɪ'zɜːrt] , -
Dessert , 11
甜点 , -

甜点，11

[mɪnt] , -
Mint , 11
薄荷 , -

薄荷，11

[pə'mentoʊ] - [griːn] ['pepər] , -
Pimiento - Green Pepper , 11
辣椒 - 绿色的 胡椒 , -

青椒，11

['reɪz(ə)n] , -
Raisin , 11
葡萄干 , -

葡萄干，11

['wɔːlnʌt] - ['seləri] , -
Walnut - Celery , 11
核桃 - 芹菜 , -

核桃芹菜，11

[hə'waɪən; hə'wɑːjən] [jiːst] [roʊlz] , -
Hawaiian Yeast Rolls , 25
夏威夷 酵母 卷 , -

夏威夷酵母卷，25

[ɜːrb] [jiːst] [roʊlz] , -
Herb Yeast Rolls , 24
草本植物 酵母 卷 , -

香草酵母卷，24个

['hɜːri] - [ʌp] [jiːst] [roʊlz] , -
Hurry - up Yeast Rolls , 23
匆忙 - 向上 酵母 卷 , -

快手酵母卷，23

['kloʊðzpɪn; 'kloʊzpɪn][roʊlz] , -
Clothespin Rolls , 23
衣夹 卷 , -

衣夹卷，23卷

['kres(ə)nt] [roʊlz] , -
Crescent Rolls , 23
新月 卷 , -

新月面包卷，23

[nɑːts] , -
Knots , 23
绳结 , -

绳结，23

[ɪ'tæliən] [bred] [stɪks] , -
Italian Bread Sticks , 24
意大利语 面包 棍子 , -

意大利面包棒，24根

['mʌfɪn] , [eɪt]
Muffins , 8
松饼 , 8

松饼，8个

['beɪkən] , [eɪt]
Bacon , 8
熏肉 , 8

培根，8

[tʃiːz] , [eɪt]
Cheese , 8
奶酪 , 8

奶酪，8

[tʃaɪv] , [eɪt]
Chive , 8
细香葱 , 8

细香葱，8

[kɔːrn] , [eɪt]
Corn , 8
玉米 , 8

玉米，8

['ɔrɪndʒ] , [eɪt]
Orange , 8
橙子 , 8

橙子，8

['mʌstərd] [bʌnz] , -
Mustard Buns , 24
芥末 面包 , -

芥末面包，24个

[nʌt] [bred] , -
Nut Bread , 12
坚果 面包 , -

坚果面包，12

['beɪkɪŋ] [ɪn][kænz] , -
Baking in cans , 13
烘烤 在 罐头 , -

罐装烘焙，13

[bə'nænə] , -
Banana , 13
香蕉 , -

香蕉，13

[fruːt] ， -
Fruit ， 13
水果 ， -

水果，13

['ɔrɪndʒ] - ['hʌni] ， -
Orange - Honey ， 13
橙子 - 蜂蜜 ， -

橙蜜，13

['ɔrɪndʒ] ， -
Orange ， 13
橙子 ， -

奥兰治，13

['sɜːrvɪŋ] ，['stɔːriŋ] ， ['friːzɪŋ] ， -
Serving ， Storing ， Freezing ， 13
服务 ， 存储 ， 冷冻 ， -

食用、储存、冷冻，13

['ʌnjən] [bʌnz] ， -
Onion Buns ， 24
洋葱 面包 ， -

洋葱包，24个

['ɔrɪndʒ] [roʊlz] ， -
Orange Rolls ， 25
橙子 卷 ， -

橙子卷，25

['pænkeɪks] ， -
Pancakes ， 14
煎饼 ， -

煎饼，14

[bə'nænə] ， -
Banana ， 15
香蕉 ， -

香蕉，15

['bluːberi] ， -
Blueberry ， 15
蓝莓 ， -

蓝莓，15

[tʃiːz] ， -
Cheese ， 15
奶酪 ， -

奶酪，15

['tʃɪkɪn] ['grɪdl] [keɪks] ， -
Chicken Griddle Cakes ， 16
鸡 烤盘 蛋糕 ， -

鸡肉煎饼，16

[kə'loʊniəl]['dʒeli] [stæk] ， -
Colonial Jelly Stack ， 17
殖民 果冻 堆 ， -

殖民地果冻堆，17

[kɔːrn] ， -
Corn ， 15
玉米 ， -

玉米，15

[hæm] , -

Ham	,	15
火腿	,	-

火腿，15

['meɪp(ə)l] [wɪp] [fɔ:r; fər] , -

Maple	Whip	for	,	17
枫	鞭	为了	,	-

枫糖鞭，17

[nʌt] , -

Nut	,	15
坚果	,	-

坚果，15

['ʌnjən] , -

Onion	,	15
洋葱	,	-

洋葱，15

['paɪnæp(ə)l] , -

Pineapple	,	14
菠萝	,	-

菠萝，14

[pʌf] , -

Puff	,	15
噗	,	-

泡芙，15

['kwɑ:ntəti] , -

Quantity	,	17
数量	,	-

数量，17

[rɪtʃ] , -

Rich	,	15
富有的	,	-

里奇，15岁

['spaɪsi] , -

Spicy	,	15
辛辣的	,	-

辣味，15

['θɪnər] , -

Thinner	,	14
更薄	,	-

更薄，14

['tu:nə] ['rɔɪəl] , -

Tuna	Royal	,	16
金枪鱼	皇家	,	-

金枪鱼皇家，16

[spaɪst] ['tʃeri] [sɔ:s] [fɔ:r; fər] , -

Spiced	Cherry	Sauce	for	,	17
加香料	樱桃	酱	为了	,	-

香料樱桃酱，17

['strɔ:beri] [blɪnts] , -

Strawberry	Blintzes	,	17
草莓	薄饼	,	-

草莓薄饼，17

['sʌndeɪ] [ɪn][vər'mɑ:nt] , -
Sunday in Vermont , 17
星期日 在 佛蒙特 , -

佛蒙特州星期日，17

['wɔfəlz] , -
Waffles , 14
华夫饼 , -

华夫饼，14

[bə'nænə] , -
Banana , 15
香蕉 , -

香蕉，15

['blu:beri] , -
Blueberry , 15
蓝莓 , -

蓝莓，15

[tʃi:z] , -
Cheese , 15
奶酪 , -

奶酪，15

[ʃɪ'fɑ:n] , -
Chiffon , 15
薄纱 , -

雪纺，15

['tʃɔ:klət] , -
Chocolate , 15
巧克力 , -

巧克力，15

[kɔ:rn] , -
Corn , 15
玉米 , -

玉米，15

[hæm] , -
Ham , 15
火腿 , -

火腿，15

[nʌt] , -
Nut , 15
坚果 , -

坚果，15

['ʌnjən] , -
Onion , 15
洋葱 , -

洋葱，15

['spaɪsi] , -
Spicy , 15
辛辣的 , -

辣味，15

['wɑ:fl] [klʌb] ['ræbɪt] , -
Waffle Club Rabbit , 16
胡扯 俱乐部 兔子 , -

华夫饼俱乐部兔子，16

['wɑːfl] ['sʌpər] ['rɔɪəl] , -
Waffle Supper Royal , 16
胡扯 晚餐 皇家 , -

皇家华夫饼晚餐，16

[keɪks]
CAKES
蛋糕

蛋糕

['ɔrɪndʒ] - [nʌt] ['velvɪt] [krʌm] [keɪk] , -
Orange - Nut Velvet Crumb Cake , 21
橙子 - 坚果 天鹅绒 屑 蛋糕 , -

橙香坚果丝绒酥皮蛋糕，21

['velvɪt] [krʌm] [keɪk] , -
Velvet Crumb Cake , 20
天鹅绒 屑 蛋糕 , -

天鹅绒碎屑蛋糕，20

[brɔɪld] ['ɔrɪndʒ] [gleɪz] , -
Broiled Orange Glaze , 21
烤制 橙子 釉 , -

烤橙釉，21

[brɔɪld] ['piːnʌt] ['bʌtər] ['tɑːpɪŋ] , -
Broiled Peanut Butter Topping , 21
烤制 花生 黄油 配料 , -

烤花生酱浇头，21

['hʌni] [krɪsp] ['tɑːpɪŋ] , -
Honey Crisp Topping , 21
蜂蜜 脆 配料 , -

蜜脆顶料，21

[piːtʃ] - ['æprɪkɑːt; 'eɪprɪkɑːt][dʒæm] ['tɑːpɪŋ] , -
Peach - Apricot Jam Topping , 21
桃 - 杏 果酱 配料 , -

桃杏果酱浇头，21

['strʊzəl] ['tɑːpɪŋ] , -
Streusel Topping , 21
酥粒 配料 , -

酥粒顶料，21

['velvɪt] [krʌm] ['ʃɔːrtkeɪk] , -
Velvet Crumb Shortcake , 21
天鹅绒 屑 草莓蛋糕 , -

天鹅绒酥饼，21

['velvɪt] [krʌm] [spaɪs] [keɪk] , -
Velvet Crumb Spice Cake , 21
天鹅绒 屑 香料 蛋糕 , -

丝绒酥皮香料蛋糕，21

['velvɪt] [krʌm] ['ʌpsaɪd] - [daʊn] [keɪk] , -
Velvet Crumb Upside - down Cake , 21
天鹅绒 屑 上行 - 向下 蛋糕 , -

天鹅绒碎屑倒置蛋糕，21

['velvɪt] [fʌdʒ] [keɪk] , -
Velvet Fudge Cake , 21
天鹅绒 做傻事 蛋糕 , -

丝绒软糖蛋糕，21

['tʃɔ:klət] ['koʊkənʌt] ['tɑ:pɪŋ] , -
Chocolate Coconut Topping , 21
巧克力 椰子 配料 , -

巧克力椰子浇头，21

[dɪ'zɜ:rts]
DESSERTS
甜点

甜点

['beri] [ʃɪ'fɑ:n] [ʃɔ:rt] [paɪ] , -
Berry Chiffon Short Pie , 26
浆果 薄纱 短的 馅饼 , -

浆果雪纺酥皮派，26

['dʌb(ə)l] - ['dekər] [fru:t] ['ʃɔ:rtkeɪk] , -
Double - decker Fruit Shortcake , 19
双倍的 - 德克 水果 草莓蛋糕 , -

双层水果酥饼，19

['dəunʌts] [ɔ:r] [fraɪd] [bɔ:lz] , -
Doughnuts or Fried Balls , 27
甜甜圈 或者 油煎 球 , -

甜甜圈或炸球，27

['dʌmplɪŋz] , -
Dumplings , 11
饺子 , -

饺子，11

['frɪtərz] , -
Fritters , 27
油炸饼 , -

油炸饼，27

[fru:t] ['kɑ:blər] , -
Fruit Cobbler , 26
水果 皮匠 , -

水果馅饼，26

[fru:t] [roʊl] , -
Fruit Roll , 19
水果 卷 , -

水果卷，19

[pi:tʃ] - ['ɔrɪndʒ] ['ʃɔ:rtkeɪk] , -
Peach - Orange Shortcake , 19
桃 - 橙子 草莓蛋糕 , -

桃橙酥饼，19

[ræntʃ] ['pʊdɪŋ] , -
Ranch Pudding , 26
牧场 布丁 , -

牧场布丁，26

[ʃɔ:rt] [paɪ] , -
Short Pie , 26
短的 馅饼 , -

酥饼，26

[ʃɔ:rt] [paɪ] [raʊndz] , -
Short Pie Rounds , 26
短的 馅饼 回合 , -

酥脆的圆形馅饼，26个

['ʃɔːrtkeɪk]	,	-
Shortcake	**,**	**18**
草莓蛋糕	,	-

草莓蛋糕，18

['saʊər]	[kriːm]	-	['strɔːberi]	['ʃɔːrtkeɪk]	,	-
Sour	**Cream**	**-**	**Strawberry**	**Shortcake**	**,**	**19**
酸的	奶油	-	草莓	草莓蛋糕	,	-

酸奶油草莓酥饼，19

['wɪntər]	['ʃɔːrtkeɪk]	,	-
Winter	**Shortcake**	**,**	**19**
冬天	草莓蛋糕	,	-

冬日酥饼，19

[meɪn]	['dɪʃɪz]
MAIN	**DISHES**
主要的	菜肴

主菜

[beɪkt]	[miːt]	['sænwɪtʃ]	, [sɪks]
Baked	**Meat**	**Sandwich**	**,** **6**
烘焙	肉	三明治	, 6

烤肉三明治，6

['tʃɪkɪn]	[ænd; ənd]	['bɪskɪts]	, ['ʌv(ə)n]	-	[krɪsp]	, ['sɛvən]
Chicken	**and**	**Biscuits**	**,** **Oven**	**-**	**crisp**	**,** **7**
鸡	和	饼干	, 烤箱	-	脆	, 7

鸡肉饼干，烤箱酥脆，7

['tʃɪkɪn]	['frɪkəsiː]	[wɪð; wɪθ]	['bɪˌskwɪk]	['dʌmplɪŋz]	,	-
Chicken	**Fricassee**	**with**	**Bisquick**	**Dumplings**	**,**	**11**
鸡	炖菜	和	Bisquick	饺子	,	-

鸡肉烩配速溶面团，11

['tʃɪkɪn]	[pɑːt][paɪ]	, [faɪv]
Chicken	**Pot** **Pie**	**,** **5**
鸡	锅 馅饼	, 5

鸡肉馅饼，5

['tʃɪli]	['sʌpər]	[ænd; ənd][kɔːrn]	['mʌfɪn]	, [naɪn]
Chili	**Supper**	**and**	**Corn** **Muffins**	**,** **9**
辣椒	晚餐	和	玉米 松饼	, 9

辣椒晚餐和玉米松饼，9

[fraɪd]	['tʃɪkɪn]	,	[miːts]	,	[fɪʃ]	,	-
Fried	**Chicken**	**,**	**Meats**	**,**	**Fish**	**,**	**27**
油煎	鸡	,	肉类	,	鱼	,	-

炸鸡、肉类、鱼类、27

['frɪtərz]	,	-
Fritters	**,**	**27**
油炸饼	,	-

油炸饼，27

[miːt]	[ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)l][paɪ]	, [faɪv]
Meat	**and**	**Vegetable** **Pie** **,** **5**
肉	和	蔬菜 馅饼 , 5

肉菜馅饼，5

[miːt]	['tɜːnəʊvəz]	, [sɪks]
Meat	**Turnovers**	**,** **6**
肉	失误	, 6

肉馅饼，6

['piːtsə] , -
Pizza , 24
比萨 , -

披萨，24

['iːzi] , -
Easy , 24
简单的 , -

简单，24

[ˌɪndɪ'vɪdʒuəl] , -
Individual , 24
个人 , -

个人，24

[pɔːrk][ænd; ənd] ['dʌmplɪŋz] , -
Pork and Dumplings , 11
猪肉 和 饺子 , -

猪肉饺子，11

['sæmən] - [tʃiːz] [paɪ] , [diːp] - [dɪʃ] , [faɪv]
Salmon - Cheese Pie , Deep - dish , 5
三文鱼 - 奶酪 馅饼 , 深的 - 盘子 , 5

三文鱼芝士派，深盘，5

['sɔːsi] [pɪgz][ɪn] ['blæŋkits] , [sɪks]
Saucy Pigs in Blankets , 6
辣味 猪 在 毯子 , 6

美味培根卷香肠，6

['saʊərkraʊt] [wɪð; wɪθ] [fræŋks] [ænd; ənd] ['dʌmplɪŋz] , -
Sauerkraut with Franks and Dumplings , 11
酸菜 和 弗兰克斯 和 饺子 , -

酸菜配法兰克福香肠和饺子，11

['ʃɔːrtkeɪk] , ['sɛvən]
Shortcakes , 7
草莓蛋糕 , 7

草莓蛋糕，7

[ə'spærəgəs] [wɪð; wɪθ] [tʃiːz] [sɔːs] , ['sɛvən]
Asparagus with Cheese Sauce , 7
芦笋 和 奶酪 酱 , 7

芦笋配奶酪酱，7

[kriːmd] [miːt] [ɔːr] [siː] [fuːd] , ['sɛvən]
Creamed Meat or Sea Food , 7
奶油 肉 或者 海 食物 , 7

奶油肉或海鲜，7

['kɜːrid] [miːt] [ɔːr] [siː] [fuːd] , ['sɛvən]
Curried Meat or Sea Food , 7
咖喱 肉 或者 海 食物 , 7

咖喱肉或海鲜，7

[miːt] [ɔːr] [siː] [fuːd] - [lɑː] [kɪŋ] , ['sɛvən]
Meat or Sea Food à la King , 7
肉 或者 海 食物 - 拉 国王 , 7

肉类或海鲜大餐，7

['tuːnə] ['pɪnwiːl] [roʊl] , [sɪks]
Tuna Pinwheel Roll , 6
金枪鱼 风车 卷 , 6

金枪鱼卷，6个

['sɔːsɪz] [ænd; ənd] ['greiviz]
SAUCES **AND** **GRAVIES**
酱汁 和 肉汁

酱汁和肉汁

[tʃiːz] [sɔːs] , ['sɛvən]
Cheese **Sauce** **,** **7**
奶酪 酱 , 7

芝士酱，7

[kriːmd] ['tʃɪkɪn] , -
Creamed **Chicken** **,** **16**
奶油 鸡 , -

奶油鸡肉，16

['greɪvi] , -
Gravy **,** **11**
肉汁 , -

肉汁，11

['meɪp(ə)l] [wɪp] [fɔːr; fər] ['pænkeɪks] , -
Maple **Whip** **for** **Pancakes** **,** **17**
枫 鞭 为了 煎饼 , -

枫糖奶油煎饼，17

[spaɪst] ['tʃeri] [sɔːs] [fɔːr; fər] ['pænkeɪks] , -
Spiced **Cherry** **Sauce** **for** **Pancakes** **,** **17**
加香料 樱桃 酱 为了 煎饼 , -

煎饼佐以香料樱桃酱，17

[-] [noʊts]
Transcriber's **Notes**
转录员的 笔记

转录者注释

['saɪləntli] [kə'rektɪd] [ə; eɪ] [fjuː] ['taipəus] .
Silently **corrected** **a** **few** **typos** **.**
默默 已更正 一个 很少 拼写错误 .

默默地改正了几处拼写错误。

[kə'leɪtɪd] ['teɪbl] [ʌv; əv] ['kɑːntents] [ə'genst] ['æktʃuəl] ['hediŋs] : [lɪŋks] [wɜːrk] ['iːv(ə)n] [ðoʊ] ['wɜːrdɪŋ] [ɪz]
Collated **table** **of** **contents** **against** **actual** **headings** **:** **links** **work** **even** **though** **wording** **is**
整理 桌子 的 内容 反对 实际的 标题 : 链接 工作 甚至 尽管 措辞 是
[nɑːt] [kən'sɪstənt] .
not **consistent** **.**
不是 持续的 .

已将目录与实际标题进行核对：即使措辞不一致，链接也能正常工作。

[ri'teind] [ˌpʌblɪ'keɪʃ(ə)n] [ˌɪnfər'meɪʃ(ə)n] [frʌm; frəm] [ðə; ði] ['prɪntɪd] [ɪ'dɪʃn] : [ðɪs] ['iːbʊk] [ɪz] ['pʌblɪk] -
Retained **publication** **information** **from** **the** **printed** **edition** **:** **this** **eBook** **is** **public** **-**
保留 发布 信息 从 这 打印 版 : 这 电子书 是 民众 -
[doʊ'meɪn] [ɪn] [ðə; ði] ['kʌntri] [ʌv; əv] [ˌpʌblɪ'keɪʃ(ə)n] .
domain **in** **the** **country** **of** **publication** **.**
领域 在 这 国家 的 发布 .

保留了印刷版中的出版信息：本电子书在出版国属于公共领域。

[ɪn] [ðə; ði] [tekst] ['vɜːrʒ(ə)nz] ['oʊnli] , [tekst] [ɪn] [ɪ'tælɪks] [ɪz] [di'limitid] [baɪ] _ [ˌʌndə'skɔːz] _ .
In **the** **text** **versions** **only** **,** **text** **in** **italics** **is** **delimited** **by** **_** **underscores** **_** **.**
在 这 文本 版本 仅有的 , 文本 在 斜体 是 分隔符 经过 _ 下划线 _ .

仅在文本版本中，斜体文本用下划线分隔。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神